# Cajus Plinius Secundus
# Naturgeschichte

übersetzt

von

Gottfried Große,

Prediger zu Calenberge und Mitglied der Naturforschenden Gesellschaft zu Halle.

## Vierter Band.

Mit Churfürstl. Sächsischer Freyheit.

Frankfurt am Main
bey Johann Christian Hermann 1783.

# Der Naturgeschichte des Plinius
## Zwölftes Buch.

### §. 1.

So weit von den allgemeinen und besondern Eigenschaften aller derer Thiere, von welchen man Kenntniß erhalten konnte. Nun sind die Dinge noch zu betrachten übrig, welche gleichfalls beseelt sind — denn ohne Seele lebt nichts — und aus der Erde hervorwachsen. Nachher werden wir, um kein Naturgeschöpf mit Stillschweigen zu übergehen, von denen handeln, welche aus der Erde gegraben werden (a). Diese wohlthätige Geschenke der Natur blieben lange verborgen, und Bäume und Wälder hielt man für die größten Schäze, welche die Natur den Menschen verliehen hat. Von ihnen nahm man die ersten

(a) Von den Mineralien oder Foßilien.

ersten Nahrungsmittel — mit ihrem Laube machte man das Lager in der Grotte weicher — und aus ihrer Rinde verfertigte man Kleider, und noch jezt leben einige Völker auf diese Art. Destomehr muß man sich wundern, daß wir von so kleinen Anfängen so weit gekommen sind, daß wir Berge in Marmorplatten zerschneiden, Kleider von den Serern holen, und die Perl im Abgrunde des rothen Meers und den Schmaragd in den Eingeweiden der Erde aufsuchen. Ja, es war uns noch nicht genug, diese Kostbarkeiten am Halse und in den Haaren zu tragen, sie musten auch dem Körper eingegraben werden, und man erdachte zu dem Ende die Wunden des Ohrs. Wir werden also billig der Ordnung folgen, welche das menschliche Leben an die Hand giebt, und zuerst die Bäume beschreiben, und dieser Beschreibung eine Schilderung der ersten und ältesten Sitten mit beifügen.

§. 2.

Bäume waren die ersten Tempel der Gottheiten, und noch jezt widmet nach alter Sitte der einfältige Landmann einen schönen Baum einem gewißen Gott. Ein Hain und die darinn herrschende Stille flößt uns eben so viel Andacht ein, als jene vom Golde glänzende und elfenbeinerne Bildniße. Noch immer bleiben gewiße Bäume ihren Gottheiten gewidmet, als die Eiche (b) dem Jupiter, der Lorbeerbaum dem Apoll, der Oelbaum der Minerva, die Myrte der Venus,

(b) Esculus, eigentlich die Hageeiche.

Venus, und die Pappel dem Herkules. Wir glauben, daß Sylvanen, Faunen und andere Göttinnen (c) den Wäldern so eigenthümlich zugehören, als dem Himmel die seinigen. Die Bäume machten durch ihre Fruchtsäfte, die süßer sind als Getraide, die Menschen milder. Von ihm bekommen wir den gliedererquickenden Saft des Oels und den stärkenden Trunk des Weins — durch sie wachsen uns jährlich so viele Gerichte von selbst zu — von ihm erhalten wir noch immer den Nachtisch — ob gleich der Luxus schon so hoch gestiegen ist, daß der andern Speisen wegen mit wilden Thieren gefochten wird, und Fische, gemästet von den Leichen im Schifbruch ertrunkener Menschen, aufgesucht werden müßen. Sie gewähren uns überdem noch tausend nüzliche Dinge, ohne welche wir nicht leben könnten. Mit Bäumen pflügen wir ins Meer hinein, und machen uns entfernte Länder zu nahen — Aus Bäumen bauen wir Häuser — und ehe man den Gerippen ungeheurer Thiere einen so großen Werth beilegte, ehe man noch — gleich als wäre man dazu berechtigt, weil der Luxus dieser Art bei den Götterstatuen den Anfang nahm — ein Tischgestell aus eben dem Elfenbein verfertigte, aus welchem man das Antliz der Götter gemacht sieht, wurden die Götterbildniße aus Holz gemacht. Man erzählt, daß die Gallier, welche durch die Alpen, — eine bis dahin unersteigliche Vestung — eingeschloßen waren, sich vorzüglich deshalb über Italien herstürzten, weil einer ihrer Landsleute Heliko, ein Helvetier, der sich zu Rom aufgehalten hatte, um die Bildhauerkunst



(c) Z. B. Dryaden, Hamadryaden u. s. w.

zu erlernen, eine trokene Feige, eine Weintraube und etwas vom besten Oel und Wein mit nach Hause brachte. Wir wollens ihnen also verzeihen, daß sie diese Producte aufsuchten, wenn es auch durch Krieg geschahe.

## §. 3.

Wer wundert sich wohl nicht, und zwar mit Recht, darüber, daß man einen Baum, blos des Schattens wegen, nemlich den Ahornbaum (d) aus einem entlegenen Welttheil herholte? Anfänglich führte man ihn über das jonische Meer, um ihn auf der Insel des Diomedes auf dessen Grabmaal zu pflanzen; von da gieng er nach Sicilien über, und war einer der ersten ausländischen Bäume, womit Italien beschenkt wurde. Jezt ist er schon bis zu den Morinern (e) gelangt, und wo er bei ihnen wächst, ist der Boden zinßbar; es müssen uns also diese Völker auch den Schatten verzollen. Dionysius der erste, Tyrann von Sicilien, führte diese Bäume nach Rhegium über, und da standen sie wie Wunderdinge um sein Haus auf eben der Stelle, wo in der Folge ein Fechtplaz angelegt wurde. Sie konnten aber nicht die gehörige Größe erreichen, und arteten, wie man bei den Schriftstellern findet, in Italien und namentlich in Adria ganz aus (f).

§. 4.

(d) Platanus. Platanus orientalis Lin.

(e) Wohnten in Gallien.

(f) Im Texte steht: et alias fuisse in Italia ac nominatim Hispania apud auctores invenitur. Plinius schreibt hier, wie

## §. 4.

Dies geschahe etwa um die Zeit der Eroberung Roms (g). Nachher stieg der Werth dieses Baums so sehr, daß man ihn sogar mit Wein begoß und nährte, weil man fand, daß dieses seinen Wurzeln sehr diensam war. So haben wir also auch die Bäume zum Weintrinken gewöhnt —.

## §. 5.

Die Ahornbäume am Spaziergange der Akademie zu Athen waren vorzüglich berühmt. Sie hatten Wurzeln, die sich um 33 Kubitus weiter ausbreiteten als die Zweige. Jezt ist in Lycien einer bekannt, welcher an der Straße steht und mit einer kühlen angenehmen Quell Gesellschaft macht. Er könnte zu einer Wohnung dienen, denn er ist hohl und die Höhle mißt 81 Fuß (h). Der Scheitel gleicht einem Walde, die Zweige, womit er sich dekt, ganzen Bäumen, und seinen Schatten wirft er weit ins Feld hinein. Inwendig ist er, damit die Aehnlichkeit mit einer Grotte vollkommen sei, mit einem Kranz von bemoßten Bimsteinen, die wie Mauerwerk aussehen,



wie Harduin zeigt, den Theophrast aus. Im Theophrast steht aber nicht Hispania, sondern Adria, und vermuthlich hat der Abschreiber, dem Pl. dictirte, Hispania für Adria niedergeschrieben.

(g) Von den Galliern, im Jahr der Stadt 364.

(h) Nemlich im Umfange. Der Durchmesser betrug also etwa 27.

eingefaßt. Er verdient in der That bewundert zu werden, und Licinius Mucianus ein dreimaliger Consul, der noch vor kurzem Legat (i) in dieser Provinz war, hielt für werth, der Nachwelt aufzeichnen zu lassen, daß er mit einer Gesellschaft von 18 Personen in diesem Baum gespeißt habe. Das Laub gab ein gutes Polster, vor jedem Winde war er gedekt, er wünschte nur noch einen Regen, der durch die Blätter rauschen möchte, und saß hier fröhlicher zu Tische als bei dem Glanze des Marmors, bei bunten Gemälden und unter vergoldeten Deken. Vom Prinz Cajus (k) hat man eine ähnliche Geschichte. Er fand im veliternischen Gefilde einen Baum, der seine Aufmerksamkeit nach sich zog, weil die Zweige ein Gebälke, ordentliche Stokwerke und geräumige Bänke bildeten. Er speißte in demselben, und ob er gleich selbst einen großen Raum vom Schatten einnahm (l), so war doch dieser Speisesaal für funfzehn Gäste und die dazu gehörigen Bedienten noch groß genug. Er nannte diesen Schmauß den Schmauß im Neste (m). Zu Gortyna, auf der Insel Creta, steht neben einem Quell ein Ahornbaum, der sich dadurch von andern unterscheidet, daß er die Blätter

(i) So viel als ein Landrichter.

(k) Dem sogenannten Calligula.

(l) Plinius scherzt, und will damit anzeigen, daß Calligula sehr korpulent war.

(m) Nidum appellavit. Denn wenn die Gesellschaft im Kreise saß, nahm sie sich in der Ferne wie ein großes Vogelneß aus.

Blätter niemals verliert, und auch daher in beiden Sprachen beschrieben ist (n). Die griechische Fabelsucht hat hinzugesezt, daß es derselbe Baum sei, unter welchem Jupiter bei der Europa geschlafen hat; als ob es auf Cyprus nicht noch einen Baum von dieser Art gäbe (o) — Der Mensch liebt von Natur das Neue. Man pflanzte von diesem Ahornbaum auf Creta mehrere aus, aber sie hatten jene löbliche Eigenschaft nicht mehr, wie sich denn diese Bäume überhaupt durch nichts anders empfehlen, als daß sie im Sommer die Sonnenstrahlen abhalten und im Winter durchlaßen. Unter der Regierung des Claudius brachte ein Freigelassener des Marcellus, mit Namen Eserninus, der sich, um mehr Ansehen zu gewinnen, unter die kaiserlichen Freigelaßenen hatte aufnehmen laßen, ein sehr reicher Kastrat aus Theßalien, den man billig einen zweiten Dionysius nennen konnte (p), die Cretischen Ahornbäume nach Italien und pflanzte sie auf seinen Landgüthern an. Noch jezt giebt es in Italien solche Wundergewächse, die nicht mit gerechnet, die es sich selbst erfand.



(n) In der griechischen und lateinischen. In der erstern vom Theophrast und in der andern vom Varro.

(o) Theophrast und Varro beschreiben nemlich auch einen merkwürdigen Ahornbaum, der auf Cyprus stand.

(p) Siehe §. 3.

## §. 6.

Es heißen nemlich Bäume von erzwungener und erkünstelter Kürze Zwergahornbäume (q). Wir erfanden also die Kunst auch bei den Bäumen, Fehlgeburten zu bewürken — und ich muß also auch bei dieser Klaße von natürlichen Dingen der verunglükten Zwerge gedenken —. Es entsteht aber ein solcher Zwergbaum theils durch die Pflanzart, theils durch den Schnitt. Cajus Matius, ein Ritter und Günstling vom vergötterten August, erfand vor achzig Jahren die Kunst, Heken und Gebüsche zu beschneiden.

## §. 7.

Die Kirsch= und Pfirsichbäume und überhaupt alle Bäume mit griechischen oder fremden Namen sind ausländisch, davon wir die, welche schon für einheimische gelten, bei den Obstbäumen mit aufführen werden. Jezt will ich die ausländischen beschreiben, und bei den nuzbarsten anfangen.

Der Aßyrische Apfelbaum, andere nennen ihn auch den medischen, giebt uns Arzneien wider die Gifte (r). Seine Blätter sind wie Elzbeerenblätter (s) und haben hin und wieder Stacheln; die Frucht selbst wird sonst

(q) Chamaeplatani, die immer unter den Schnitt gehalten wurden, wie unsere Gartenzwergbäume.

(r) Malus aßyria, der Citronbaum. Citrus medica Linn.

(s) Unedo. Orbutus Linn.

sonst nicht gegeßen; sie riecht noch stärker als die Blätter, und ihr Geruch zieht sich in die Kleider, wenn man sie dabei legt, und wehrt dem Ungeziefer. Der Baum hat beständig Früchte, einige fallen ab, andere reifen, und noch andere sind im Anwachs. Wegen der vortreflichen Medicin, die er giebt, haben verschiedene Völker versucht, ihn in irdenen Gefäßen, die im Boden ein Luftloch für die Wurzel haben, in ihr Land zu verfahren. Um jeder Sache wenigstens einmal zu gedenken, muß ich hier sagen, daß alle Gewächse, welche verfahren werden sollen, auf diese Art in einen engen Raum gepflanzt und verschikt werden können. Aber dieser Baum hat bisher blos in Medien und Persien wachsen wollen (t), und ist übrigens derselbe, dessen Fruchtkörner die vornehmen Parther, wie wir auch schon an einem andern Ort gesagt haben, mit unter die Speisen kochen lassen, um dadurch einen lieblichen Athem zu bekommen. Er ist auch der einzige Medische Baum, welcher geschäzt wird.

## §. 8.

Der Wollbäume der Serer ist schon gedacht worden, da wir dieses Volk erwähnten (u), und also auch der großen indischen Bäume (v). Einen der vornehmsten



(t) Jezt wächst er in Italien, Frankreich, Spanien und Portugall. Auch ein Beweis, daß das Klima unserer europäischen Länder milder geworden ist.

(u) Buch 6. §. 20.

(v) Buch 7. §. 2.

nehmsten indischen Bäume, den Ebenbaum (w), besingt Virgil (x), und sagt, daß er sonst nirgends wächst. Herodot aber hält ihn mehr für einen aethiopischen, wenn er sagt: daß die Aethiopier den persischen Königen alle drei Jahr neben dem Golde und Elfenbein auch hundert Phalangen (y) Ebenholz statt eines Tributes haben liefern müßen. Ich darf hier nicht unberührt laßen, daß eben diese Aethiopier, nach Herodots Angabe, gewöhnlich zwanzig Elephantenzähne entrichten musten. So hoch stand das Elfenbein im 310ten Jahre der Stadt noch im Werth! als dieser Schriftsteller seine Geschichte zu Thurium (z) in Italien schrieb. Es ist aber zu bewundern, daß wir ihm glauben, wenn er sagt „ weder in Asien noch in Griechenland, noch auch ihm selbst, sei jemand bekannt worden, der den Strom Padus gesehen hätte ". Neulich hat man, wie ich schon gesagt habe (a), dem Prinz Nero eine Karte von Aethiopien überreicht, aus welcher erhellet, daß von der Reichsgrenze bei Syene bis Meroe, also in einer Weite von 896,000 Schritten, ein Baum eine Seltenheit ist, und daß daselbst nur palmartige gefunden

(w) Ebenus.

(x) Georg. Lib. 2. v. 126.

(y) Phalangae sind überhaupt cylindrische Stüken Holz oder sogenannte Knüppel. Sonst bedeutet dieses Wort auch die Walzen, auf welchen die Schiffe vom Stapel gelaßen werden.

(z) Im ehemaligen Calabrien.

(a) Buch 6. §. 35.

den werden. Dies kan der Grund seyn, warum das Ebenholz bei den Abgaben für die dritte Waare galt (b).

§. 9.

Der große Pompejus zeigte im Mithridatischen Triumphe denen Römern den ersten Ebenbaum. Fabianus sagt, er gebe keine Flamme; er brennt aber mit einem angenehmen Geruch. Es giebt zwei Arten davon. Eine, und zwar die beste, ist sehr selten, gehört zu den eigentlichen Bäumen, hat einen glatten Stamm und ein schwarzes glänzendes Holz, das auch ohne Kunst schon gefällt. Die andere ist strauchartig, wie Cytisus, und wächst zerstreut im ganzen Indien.

§. 10.

Hier giebt es auch einen Stachelstrauch (c), welcher diesem ähnlich ist, und den man, weil er gleich Feuer fängt, so zu reden, mit der Laterne auffand (d). Nun will ich die Bäume beschreiben, welche die Aufmerksamkeit eines siegenden Alexanders, der uns diese Welt eröfnete, auf sich zogen.

§. 11.

(b) Denn es mußte, weil es selten war, sehr kostbar seyn.

(c) Spina.

(d) Vielleicht die Holzart, mit welcher die Araber und Indier vermittelst einer Reibung Feuer anmachen. Siehe Niebuhrs Reisebeschr. S. 150.

§. 11.

Der dortige Feigenbaum trägt kleine Früchte, pflanzt sich von selbst fort, und treibt weitausgebreitete Zweige. Die untersten davon krümmen sich gegen die Erde, wachsen nach Jahresfrist ein, und bilden um den Mutterstamm eine runde Pflanzschule, so schön als ob sie ein Kunstgärtner angelegt hätte. In dieser schattigten durch den Mutterstamm verpalisadirten Verzäunung, die, von unten auf betrachtet, sehr schön aussieht und sich in der Ferne wie ein rundes Gewölbe ausnimmt, ruhen die Hirten in der Sommerschwüle. Die obern Zweige schießen hoch empor, und sind so zahlreich, daß sie auf der Mutter einen Wald bilden von sechzig Schritten im Umfange, und der auf zwei Stadien Schatten wirft. Die Blätter gleichen der Breite nach einem Amazonenschilde, und geben der Frucht zu viel Schatten, als daß sie wachsen könnte. Sie findet sich nur sparsam, und ist nicht größer als eine Bohne. Wenn aber die Sonne durch die Blätter strahlt, und hie und da eine zur Reife bringt, so hat sie auch einen so süßen Geschmak, daß sie eines solchen Wunderbaums würdig ist. Er wächst vorzüglich am Fluße Acesines.

§. 12.

Ein anderer Baum ist größer, und bringt eine angenehmere und schönere Frucht, von welcher sich die Weisen Indiens (c) nähren. Das Blatt ähnelt den

(c) Die Gymnosophisten.

den Vogelflügeln, und ist drei Kubitus lang und zwei breit. Die Frucht, welche außerordentlich süß von Saft und so gros ist, daß sich an einer vier Menschen sättigen können, wächst aus der Rinde hervor. Der Baum heißt Pala und die Frucht Ariena. Er wächst sehr häufig im Gebiet der Sydracier, der lezten Grenze von Alexanders Eroberungen. Noch ein anderer diesem ähnlicher Baum hat eine süßere, aber für die Eingeweide so ungesunde Frucht, daß Alexander ein Verbot gab, es solte sich niemand aus seinem Heer daran vergreifen (f).

## §. 13.

Die Macedonier (g) haben zwar die Baumarten beschrieben, aber größtentheils ohne Namen. Einer, welcher übrigens dem Terebinthbaum gleicht, bringt eine etwas kleinere aber sehr angenehm schmekende Mandelfrucht. Einige halten ihn für einen bactrischen Terebinthbaum von eigener Art, und nicht für einen terebinthähnlichen. Ein anderer, welcher den Stoff zu leinenen Zeugen giebt, hat ein Blatt wie der Maulbeerbaum, und über der Frucht einen Kelch, wie die wilde Rose (h). Man legt Pflan-

(f) Einige wollen hier den Tamarindenbaum verstehen; es ist aber nicht wahrscheinlich, denn die Frucht davon ist gesund.

(g) Die bei der Alexandrinischen Armee waren.

(h) Cynorhodon, der Hahnebuttenstrauch, auch Cynosbaton genannt, Hundsrose, rosa canina Lin.

Pflanzungen im Felde davon an, und unsere Weinberge geben kaum einen so angenehmen Anblik als diese.

## § 14.

Der Indische Olivenbaum ist unfruchtbar, der wilde aber trägt. Hin und wieder giebt es Pfefferstauden, die unsern Wacholdersträuchen ähnlich sind, sie sollen aber, nach einigen, nur an der Sonnenseite des Kaukasus wachsen. Ihr Saamenkorn unterscheidet sich von den Wacholderbeeren blos dadurch, daß es wie unsere Bohnen in einer kleinen Schote liegt. Wenn die Schoten, ehe sie plazzen, abgenommen und an der Sonne getroknet werden, so entsteht der sogenannte lange Pfeffer (i). Oefnen sie sich nach und nach, so geben sie den weißen, der an der Sonne gedörrt, eine andere Farbe bekommt und runzlich wird. Auch diese Frucht ist verschiedenen Unfällen ausgesezt. Bei übler Witterung wird sie branstig und die Körner taub und leer. Der Pfeffer heißt alsdann **Brechma**, welches Wort in der Sprache der Indier eine unzeitige Geburt bedeutet. Diese Art ist unter allen die bitterste und leichteste, und sieht blaß aus. Der schwarze Pfeffer schmeket angenehmer, und der weiße ist gelinder als die andern beiden

(i) Piper longum, vielleicht auch Piper longum Linnei. Der Pfeffer wächst zwar nicht in Schoten, sondern in Aehren; aber wie mangelhaft und unzuverläßig waren wohl nicht die Nachrichten, welche Plin. vor sich hatte? Getroknete Pfefferähren heißen noch jezt in den Apotheken **langer Pfeffer**.

beiden Arten. Der sogenannte Zimpiperi, oder wie ihn andere nennen, Zingiberi (k), ist nicht die Wurzel dieses Baums, wie manche geglaubt haben, wiewol er einen ähnlichen Geschmak hat. Er wird auf den Dörfern von Arabien und Troglodítika gebaut, hat ein kleines Kraut und eine weiße Wurzel, die sehr bitter ist, aber doch bald vom Wurm gestochen wird. Das Pfund kostet 6 Denar (l). Der lange Pfeffer kann leicht mit Alexandrinischem Senf verfälscht werden. Das Pfund kostet davon 15, vom weißen 17 und vom schwarzen 4 Denar Man muß sich wundern, daß der Pfeffer so häufig gebraucht wird. Andere Producte gefallen entweder durch einen angenehmen Geschmak, oder sie empfehlen sich durch eine reizende Gestalt; der Pfeffer gefällt weder als Obst noch als Beere, blos seine Bitterkeit finden wir schön, und deßhalb suchen wir ihn bei den Indiern — Wen mag wohl zuerst gelüstet haben, ihn zu kosten? Wer muste wohl beim ersten Anbiß nicht gleich satt seyn? Beide, Pfeffer und Ingber, wachsen wo sie einheimisch sind, wild, und doch bezahlen wir sie wie Gold und Silber nach dem Gewichte! Jezt besizt auch Italien schon eine Pfefferstaude, welche größer als die Myrte und ihr nicht unähnlich ist. Das Korn davon soll

(k) Der Ingber, Zingiber amomum Lin.

(l) Zu Augusts Zeiten betrug der Werth eines Denars zwölf Aß, und ein Aß $3\frac{1}{5}$ Pfennige. Folglich kann man den Denar hier, und überhaupt im Plinius, etwa zu 3 gl, 6 hllr. annehmen, und hätte also ein Pfund Ingber 21 gl. nach unserer Münze gekostet.

soll eben so bitter seyn als frischer (indischer) Pfeffer; es fehlt ihm aber jene, durchs Troknen hervorgebrachte, Reife, mithin auch die Runzeln und die eigentliche Pfefferfarbe. Man verfälscht den Pfeffer mit Wacholderbeeren, weil diese den Geschmak davon sehr annehmen. Der Preis eines Pfundes ist sehr verschieden.

## §. 15.

Ein anderes indisches Product, Garyophyllon (m) genannt, ist dem Pfefferkorn ähnlich, aber größer und zerbrechlicher. Der Erzählung nach wächst es in einem indischen Haine, und wir lassen es des Geruchs wegen kommen. Auch bringt Indien an einem Stachelstrauche eine sehr herbe pfefferartige Frucht hervor. Die Blätter der Staude sind klein und dichte, fast wie an der Cyperstaude (n), die Zweige drei Kubitus lang, die Rinde blaß, die Wurzel platt, holzig und buchsbaumfarbig (o). Thut man diese nebst den Körnern in ein ehernes Gefäß und gießt Wasser zu; so erhält man die Medicin, welche Lycion genannt

(m) Denso übersezt Gewürznelke. Diese kann aber der Beschreibung nach wohl nicht gemeint seyn, weil sie mit dem Pfefferkorn keine Aehnlichkeit hat. Vermuthlich ist hier das sogenannte englische Gewürze oder der Nelkenpfeffer zu verstehen, der dem eigentlichen Pfeffer sehr ähnlich und auch zerbrechlicher ist.

(n) Diese wird unten §. 52. beschrieben.

(o) Hier scheint Linne's Barleria longifolia gemeint zu seyn, welche auch Lycium indicum heißt.

genannt wird (p). Sie wird mit einer andern Stachelstaude vom Berge Pelius (q), wie auch mit Affodilwurzel (r), Ochsengalle, Wermuth, Sumach (s) und Oliventräbern verfälscht. Wenn das Lycion in der Medicin recht brauchbar seyn soll, muß es schäumen. Die Indier verschicken es in Camel- und Rhinoceroshäuten. Den Stachelstrauch selbst nennen einige Griechen Pyxakanthus Chironius.

## §. 16.

Auch den Macir erhalten wir aus Indien. Es ist dieses eine röthliche Rinde einer großen Wurzel, die mit ihrem Baume einerlei Namen führt. Was es für ein Baum seyn mag, ist mir nicht bekannt (t). Die Rinde mit Honig gekocht soll eine vortrefliche Arznei wider den Durchfall seyn.

§. 17.

(p) Wenn Wurzel und Körner ausgepreßt werden, so giebt es einen zähen Saft, welcher noch in den heutigen Apotheken Gummi lycium heißt, aber nicht sonderlich gebraucht wird.

(q) In Thessalien.

(r) Asphodelus.

(s) Rhus, vielleicht Rhus cominia Lin.

(t) Und mir noch weniger; denn ich habe in allen vor mir liegenden Botaniken und Kräuterbüchern das Wort Macir nicht auffinden können.

## §. 17.

Saccharon wird auch in Arabien gewonnen, doch hat das indische den Vorzug. Es ist dieses ein Honig, der sich in gewißen Rohrstauden sammlet, weiß aussieht, wie Gummi, zwischen den Zähnen zerspringt, und so groß ist wie eine Haselnuß (u). Es wird blos in der Medicin gebraucht.

## §. 18.

Bei den Arianern, so heißt ein gewisses Volk das mit Indien grenzt, findet man einen harztriefenden Stachelbaum (v) von sehr großem Werthe. Er ist der Myrrhe ähnlich und läßt sich der Stacheln wegen nicht wohl beikommen. Hier wächst auch eine giftige Staude von der Größe wie Raphanus (w); sie hat Blätter wie ein Lorbeerbaum und reizt die Pferde durch ihren Geruch dergestalt, daß Alexander bei seinem Einmarsch beinahe seine ganze Reuterei drüber verloren

(u) Man sieht aus dieser Beschreibung, daß hier nicht unser gewöhnlicher Zuker, der gepreßt wird, verstanden werden kann, und darum wollte ich Saccharon lieber unübersezt laßen.

(v) Spina lacrimarum. Ueberhaupt ein dornichter Baum, welcher eine Feuchtigkeit, es sei nun ein Gummi oder ein Harz, ausschwizt.

(w) Im Texte steht frutex pestilens raphani. Harduin aber zeigt aus dem Theophrast, daß *magnitudine* hier ausgelassen ist. Was Raphanus für ein Gewächs sei, wird an seinem Ort vorkommen.

verloren hatte, und derselbe Unfall begegnete ihm bei den Gedrosiern wieder. Der Erzählung nach giebt es dort auch einen Stachelstrauch mit Lorbeerblättern, davon der Saft ein jedes Thier blind macht, wenn man ihm denselben ins Auge sprizt. Ein anderes Kraut hat einen starken Geruch und sizt voll kleiner Schlangen, deren Stich auf der Stelle tödtet. Onesikritus schreibt, daß es in den Thälern Hyrkaniens einen feigenartigen Baum, Occhus genannt, gebe, an welchem des Morgens zwei Stunden lang ein Honig herabfließt.

## §. 19.

Im benachbarten Bactriana ist das **Bdellium** (x) das bekannteste Product. Der Baum, von welchem es kömmt, ist schwarz und so groß wie ein Oelbaum, die Blätter gleichen den Eichenblättern, und im übrigen kömmt er seiner Frucht und sonstigen Eigenschaften nach dem wilden Feigenbaum sehr nahe (y). Einige nennen dieses Gummi **Brochon**, andere **Malacha**, und noch andere **Maloakon**. Wenn es schwarz und in Stücken zusammen gerollt ist, heißt es **Hadrobolon**. Es muß durchsichtig, wachsartig, beim Reiben fettig und von Geschmak bitter aber nicht sauer seyn. Noch besser riecht es, wenn es bei den Opfern mit Wein angefeuchtet wird. Es wird auch in Arabien,



(x) Ein Gummi, welches noch mehrere Namen führt, als Belchon, Brochon, Bolchon u. s. w. Es wird noch jezt zu urintreibenden Medicinen mit gebraucht.

(y) Caprificus, vermuthlich ficus carica, foliis palmatis Lin.

bien, Indien, Medien und Babylon gewonnen. Einige nennen die Sorte, welche wir aus Medien erhalten, peratisches Bdellium (z). Es ist zäher, hat eine stärkere Rinde und schmekt bitterer; da hingegen das indische feucht und gummiartig ist. Es wird mit Mandelbenzoe (a) verfälscht, und die andern Arten mit der Rinde vom Scordastus, so heißt nemlich ein Baum, der ein Gummi bringt, das diesem den Werth streitig macht. Man entdekt die Verfälschung, — welches ich in Absicht des Riechwerks hier ein für allemal will gesagt haben — am Geruch, an der Farbe, am Geschmak und vermittelst des Feuers. Das bactrianische ist troken und glänzend, hat viele weisse Spizen und ein eigenthümliches Gewicht, das nicht leichter und nicht schwerer seyn darf. Vom ächten Bdellium kostet ein Pfund drei Denar.

## §. 20.

An diese Gegenden stößt Persis. Hier tritt das rothe Meer — wir nannten es oben das persische — (b) zur Fluthzeit weit über das Land, und giebt den Bäumen eine gar sonderbare Beschaffenheit. Sie sind nemlich vom Salze durchfressen, sehen aus als wären

(z) Dem Worte nach B. vom Ende der Welt.

(a) Amygdala nuce. Nicht mit Mandelkern, sondern mit einem andern indischen Harze, welches benzoë amygdaloides genant wird, weil es im Bruche wie Mandeln aussieht. Es ist ein nervenstärkendes Mittel, und kömmt von einem Baume, welchen Linne Laurus benzoin nennt.

(b) Buch 6. §. 28.

wären sie hier angetrieben und liegen blieben, und greifen auf dem troknen Ufer mit ihren nakten Wurzeln, als wollten sie wie Polypen etwas umfaßen, in den dürren Sand. Kömmt die Fluth, so stehen sie beim Anschlage der Wellen unbeweglich, und wenn diese sehr hoch ist, sind sie ganz unter Waßer. Aus einigen Gründen erhellet, daß sie aus der Salzigkeit des Waßers ihre Nahrung ziehen. Sie sind sehr groß und dem Ansehen nach den Elzbeerenstauden ähnlich, die Frucht gleicht von außen einer Mandel, und inwendig hat sie gewundene Kerne.

## §. 21.

In eben diesem Busen (c) liegt die Insel Tylos, welche sehr waldig ist, und an der Ostseite ebenfalls ganz vom Meere überfluthet wird. Die Bäume sind an sich betrachtet so groß wie Feigenbäume, die Blüthe unaussprechlich angenehm, die Frucht der Feigbohne (d) ähnlich, und wird ihrer Bitterkeit wegen von keinem Thiere berührt. Auf einer etwas beträchtlichen Anhöhe dieser Insel wachsen Wollbäume, die noch von anderer Art sind, als die serischen. Sie haben Blätter ohne Wolle, die man, wenn sie nicht zu klein wären, für Weinblätter halten sollte, und tragen eine Kürbisfrucht so groß wie eine Quitte. Wenn diese reif ist, zerplazt sie, und ganze Bälle von der Wolle, von der man sehr kostbare Zeuge macht, treten



(c) Nemlich im Persischen.

(d) Lupinus, vermuthlich Lupinus hirsutus Lin.

ten hervor. Der Baum heißt Goßympinus (e), und auf der Insel Klein-Tylos, zehn tausend Schritt davon, wächst er noch häufiger.

## §. 22.

Juba schreibt, es wachse auch Wolle an einem Strauche, und die Zeuge davon wären noch beßer als die indischen; der arabische Baum, von dem man Stoff zu Kleidern nimmt, heiße Cyna, und habe ein palmartiges Blatt. Also werden die Indier von ihren Bäumen gekleidet. — Ein anderer Baum auf beiden Tylos blühet wie eine weiße Viole, aber die Blüthe ist viermal so groß und ohne Geruch, welches in diesem Klima etwas sehr seltenes ist.

## §. 23.

Ein anderer Baum, der diesem ähnlich aber belaubter ist, hat eine Rosenblüthe, die er des Nachts schließt, mit Aufgang der Sonne allmählig öfnet und am Mittage ganz ausbreitet. Die Einwohner sagen, er schlafe. Diese Insel hat auch Palmen, Oelbäume, Weinstöke und unter andern Obstarten auch Feigen. Kein Baum auf ihr verliert das Laub. Sie wird von kühlen Quellen durchwäßert, und empfängt auch Regen (f).

§. 24.

(e) Ist vermuthlich Gossypium arboreum Lin.

(f) Dieß bemerkt Pl. darum, weil manche Gegenden der heißen Zone nur wenig oder keinen Regen bekommen. Z. B. Egypten.

## §. 24.

Das nahe Arabien fordert eine bestimmte Eintheilung seiner Gewächse. Sie werden uns nemlich durch Wurzel, Zweige, Rinde, Saft, Schwizharz (g), Holz, Sprößlinge, Blumen, Blätter und Früchte nuzbar.

## §. 25.

Eine gewiße Wurzel und ein Blatt stehen bei den Indiern in hohem Werthe. Die Wurzel Costus hat einen brennenden Geschmak und riecht schön, die Staude selbst aber ist unbrauchbar (h). Gleich an der Mündung des Stroms Indus, auf der Insel Patale, findet man zwei Arten davon, die schwarze und die weiße, welche leztere die beste ist. Das Pfund davon kostet 6 Denar.

## §. 26.

Vom Nardenblatte (i), einer der vornemsten Salbeningredienzien, müssen wir billig etwas mehrers sagen. Der Strauch hat eine schwere, dike, kurze, schwarze, fettige, aber doch brökelnde Wurzel.



(g) Lacrima. Das Gummi oder Harz, welches aus manchen Bäumen wie Tropfen oder Thränen hervorquillt. Um kurz zu seyn, wählte ich das Wort Schwizharz.

(h) Costus Lin. Jezt wird diese Wurzel nicht sonderlich gebraucht.

(i) Folium nardi.

zel. Sie riecht wie Cyperwurzel nach Schimmel und hat einen herben Geschmak. Das Laub ist klein und dicht (k). Oben breitet er sich in Aehren aus, und wird uns doppelt nuzbar, nemlich durch Aehren und Blä ter. Eine andere Art Narden Ozänitis genannt (l), wächst am Ganges, riecht wie Gift, und wird gar nicht geachtet. Die Nardenblätter werden mit Afternarden (m), welche überall wachsen, ein dikeres und minder dichtes Laub, und eine matte ins weiße fallende Farbe haben, verfälscht. Auch wird wohl zur Vermehrung des Gewichts etwas von der Nardenwurzel selbst, oder Gummi, Silberglätte, Spießglas, Cypirus (n) oder Rinde von Cypirus (o) mit eingemischt. Aechte Narden kennt man an der Leichtigkeit, rothen Farbe und an dem angenehmen Geruch, sie machen auch den Mund troken, wenn man sie kostet und schmeken lieblich. Das Pfund Nardenähren kostet 100 Denar. Bei den Blättern werden gewiße Abtheilungen gemacht. Die größern heißen von ihrer Größe hadrosphärische (p), und kosten das Pfund

50 De-

(k) Wahrscheinlich ist hier andropogon nardus Lin. zu verstehen. Dieses hat mit dem Spik viel Aehnlichkeit, und heißt auch Spica indica.

(l) D. i. Stinkkraut.

(m) Pseudo nardus. Denso übersezt es durch Spik.

(n) Wird Buch 21. §. 69. beschrieben werden.

(o) Galgant, ist vom vorigen Cypirus zu unterscheiden.

(p) D. i. Grosrunde.

50 Denar. Die kleinblättrigen Narden werden mesosphärische (q) genannt und kosten 60; die mit den kleinsten Blättern heißen mikrosphärische (r), sind die besten und gelten 70 Denar. Alle haben einen angenehmen Geruch, doch riechen sie frisch am besten; wenn die Narden, wenn sie alt werden, ihre Farbe behalten, so ist es beßer als wenn sie schwarz werden. Hier zu Lande haben nächst den indischen, die syrischen Narden den Vorzug. Dann folgen die gallischen, und zulezt die cretischen, welche einige auch wilde Narden, und andere Phu zu nennen pflegen. Diese haben ein Blatt wie Pferdesilge (s), einen knotigen und einen Kubitus langen Stengel, der ins röthliche fällt, und eine schräge zaserichte Wurzel, die wie ein Vogelfus gestaltet ist. Die Feldnarde heißt Baccharis, und wird unter den Blumen mit vorkommen (t). Alle Narden, die indischen ausgenommen, sind Kräuter. Die gallischen werden mit der Wurzel ausgezogen, in Wein abgewaschen, im Schatten getroknet, in Bündel gebunden und in Papier gethan. Sie sind von den indischen nicht sehr verschieden, doch etwas leichter als die syrischen, und das Pfund kostet 3 Denar. Ein Zeichen ihrer Aechtheit ist, wenn die Blätter nicht brökeln, troken aber nicht dürre sind. Unter den gallischen Narden wächst jederzeit ein gewis-



(q) D. i. mittelrunde.

(r) Kleinrunde.

(s) Olusatrum, vermuthlich Smyrnium olusatrum Lin.

(t) Buch 21. §. 16.

ses Kraut, welches seines starken Geruchs und der Aehnlichkeit halber Hirkulus (u) genannt wird, und mit welchem sie auch gewöhnlich verfälscht werden. Es unterscheidet sich dadurch, daß es keinen Stengel uud kleinere Blätter hat, und daß die Wurzel weder bitter schmekt, noch wohl riecht.

## §. 27.

Das Kraut Asarum (v) hat auch die Eigenschaft der Narden, und wird auch von einigen die Waldnarde genannt. Die Blätter sind wie Ephenblätter, doch etwas ründer und weicher, die Blüthe, Purpurfarben und die Wurzel gleicht der von der gallischen Narde. Der Saame ist beerenartig, und hat einen warmen Weingeschmak. Auf schattigen Gebürgen kommt es im Jahre zweimal zur Blüthe. Das beste wächst in Pontus, dann folgt das phrygische und das illyrische. So bald es ausschlägt, gräbt man es aus, und troknet es an der Sonne, es wird aber bald schimmlich und alt. Noch neuerlich hat man in Thracien ein Kraut gefunden, dessen Blätter den indischen Narden völlig gleichen.

## §. 28.

Die Traube vom Amomum wird auch gebraucht (w). Sie kömmt von einem indischen wilden

(u) Deutsch Bokskraut, vielleicht saxifraga hirculus Lin.

(v) Haselwurz, Asarum europaeum Lin.

(w) Welche Frucht oder Gewächs hier gemeint sei, kann ich nicht wohl bestimmen.

wilden Weinstok, oder nach andern von einer myrtenartigen Staude, welche nur eine Handbreit hoch ist. Sie wird mit der Wurzel ausgezogen, und weil sie leicht brökelt, Hand- für Handvoll leise eingepakt. Dieses Gewächs soll dann sehr gut seyn, wenn seine Blätter, den Blättern des Granatbaums (x) ähnlich, dabei aber nicht runzlich sind, und eine hochrothe Farbe haben. Das Blaße hat die zweite Güte, das krautartige ist schlechter, und das weiße das schlechteste. Es wird aber auch weiß wenn es alt wird. Das Pfund Trauben kostet 60 und geriebenes Amomum 48 Denar. Es wächst auch in einem Theile von Armenien, dem sogenannten Otene, wie auch in Medien und Pontus. Man verfälscht es mit Granatblättern, und damit es zusammen hange, und sich traubenförmig verwikle, mit flüßigem Gummi. Man hat auch ein sogenanntes Amomis, das nicht so porös und wohlriechend, aber fester ist. Es muß dieses, wie hieraus erhellet, entweder eine ganz andere Pflanze, oder ein unreif gesammletes Amomum seyn.

## §. 29.

Das Kardamomgewächs (y) ist diesem dem Namen und Strauch nach ähnlich, und bringt einen länglichten Saamen, der in Arabien eben so, wie in Indien

(x) Malus punica.

(y) Vielleicht ist hier nicht Cardamomum amomum Lin. sondern grana paradisi am. gemeint, wenigstens scheint des Pl. Beschreibung beßer auf die sogenannten Paradieskörner als auf den eigentlichen Kardamomsaamen zu passen.

Indien geerndtet wird. Es giebt vier Arten davon. Eine ist hochgrün und fettig, hat spize Ecken, und läßt sich nicht wohl zerreiben. Sie wird für die beste gehalten. Die andere ist röthlich und glänzend und die dritte kurz und schwarz. Die schlechteste ist bunt, läßt sich leicht zerreiben, und hat einen schwachen Geruch. Der Geruch vom ächten muß dem Geruch vom Kostus nahe kommen. Es wächst auch in Medien, und das Pfund vom besten wird mit 12 Denar bezahlt.

## §. 30.

Hiermit ist das Cinnamomum zunächst verwandt (z), und solte hier folgen, wenn es nicht schiklicher wäre, erst jene Schäze Arabiens, die ihm den Namen des glükseeligen gaben, zu beschreiben. Die vornehmsten davon sind der Weyrauch (a) und die Myrrhe. Die leztere hat es mit den Troglodyten gemein; der Weyrauch aber wird nirgends als in Arabien, und nicht einmal in ganz Arabien gewonnen. Ohngefähr in der Mitte desselben wohnen die Atramiten in einem Sabäischen Gebiete auf einem hohen Gebürge, und acht Tagereisen davon liegt die ihnen zugehörige weyrauchtragende Landschaft Saba genannt, welches Wort, wie die Griechen sagen, ein Geheimniß bezeichnen soll. Sie liegt gegen dem Sommermorgen (b), ist durch Felsen auf allen

Seiten

(z) Nemlich dem Namen nach, denn die vorigen Producte hießen Cardamomum Amomum, und dieses heißt Cinnamomum.

(a) Thus.

(b) Nach unserer Sprache gegen Nordost.

Seiten gesperrt, und von der Seeseite, zur Rechten, kan man sich ihr der Klippen wegen nicht nähern (c). Der Boden soll roth seyn und dabei ins milchweiße fallen. Die Länge der Wälder beträgt 20 Schönus, und die Breite halb so viel. Ein Schönus aber beträgt nach dem Eratosthenes 40 Stadien oder 5000 Schritt, andere rechnen 32 Stadien auf einen Schönus. Hier erheben sich hohe Hügel von selbstgewachsenen Bäumen besezt, deren Waldung bis in die Ebenen herablaufen. Das Erdreich scheint thonig zu seyn; denn man findet wenig, und nur salpetrische Quellen. Eine andere Völkerschaft, nemlich die Minäer grenzen damit, und der Weyrauch wird nur auf einer, und zwar sehr schmalen Straße, die durch ihr Gebiet geht verfahren. Sie waren die ersten, welche den Weyrauchhandel eröfneten, und noch jezt treiben sie ihn vorzüglich, und er führt auch von ihnen den Namen Minäeum. Allen übrigen Arabern ist der Weyrauchbaum unbekannt, und auch diese kennen ihn nicht einmal alle, denn, man sagt, daß es nur dreitausend Familien sind, welche sich diese Gerechtsame erblich gemacht haben. Sie heißen daher die heiligen, dürfen wenn sie die Bäume einschneiden oder aberndten, um rein zu bleiben, kein Weib und keine Leiche berühren, und verschaffen sich, der Sage nach, durch diese religiöse Sitte eine reichlichere Lese. Nach anderer Nachrichten sind die dortigen Völker ohne Unterschied zur Weyrauchlese be-

(c) Es ist dieselbe Gegend, wo jezt das Königreich Yemen liegt, unten im südlichen Arabien, nahe an der Meerenge, Babelmandel.

berechtiget, und noch andere versichern, daß sie jährlich darinn abwechseln.

## §. 31.

Wie der Baum selbst aussieht weiß man nicht (d). Wir haben Kriege in Arabien geführt, und unsere Waffen sind in einen beträchtlichen Theil desselben vorgedrungen. Der Sohn Augusts Cajus Cäsar erwarb hier seinen Ruhm, und doch hat kein Lateiner, so viel ich weiß, die Beschaffenheit dieses Baums beschrieben. Die griechischen Nachrichten lauten verschieden. Einige sagen er habe ein kleines grasfarbenes Birnblatt, andere sagen er sei dem Mastixbaum (e) ähnlich, und habe ein röthliches Laub. Noch andere behaupten es sei ein Terebintbaum, und man habe das aus einem dem Könige Antigonus überreichten Zweige geschloßen. Juba sagt in einer an den Cajus Cäsar, den Sohn Augusts, der sich in die Gerüchte, die Arabien betrafen, ganz verliebt hatte, gerichteten Schrift! er habe einen gewundenen Stamm, fast Zweige wie ein pontischer Masholderbaum (f), und gebe wie der Mandelbaum einen

Saft

(d) Und jezt auch noch nicht. Nach der Angabe einiger neuern Botanisten soll es eine Art von Wacholderstrauche seyn, und im Linneischen System wird eines Juniperus thurifera gedacht, es ist aber sehr ungewiß, ob es derselbe sei, von dem hier die Rede ist.

(e) Lentiscus.

(f) Acer pont.

Saft von sich. So fände man ihn in Carmanien, und in Egypten, hätten ihn die ptolomäischen Regenten sorgfältig anpflanzen laßen. So viel ist bekannt, daß er eine Rinde hat wie der Lorbeerbaum, und nach einigen hat er auch fast ein solches Blatt, wenigstens waren die sardischen Weyrauchbäume, welche die asiatischen Könige pflanzen ließen, so beschaffen. Die Gesandten, welche zu meiner Zeit aus Arabien kamen, haben alles noch ungewißer gemacht, denn sie brachten zu unserm Befrembden Weyrauchruthen mit, aus welchen man sicher schließen konnte, daß der Mutterstamm rund und ohne Aeste seyn müße.

## §. 32.

Als der Absaz dieser Waare noch nicht so stark war, pflegte man jährlich nur einmal zu erndten; der Gewinn aber veranlaßte eine zweite Lese. Die erste, welche die natürlichste ist, geschieht mit Aufgang des Hundssterns in der strengsten Hize. Man macht in dem Baum, wo er am saftigsten, und die Rinde am zartesten und gespantesten zu seyn scheint, einen Einschnitt und erweitert die Wunde, ohne etwas abzuschneiden. So gleich sprüzt ein fettiger Schaum hervor, welcher gerinnt und fest wird. Man fängt ihn mit einer Palmdeke (g) auf, oder schlägt die Erde um den Baum herum glatt und feste, je nachdem es die Beschaffenheit der Gegend erfordert. Im erstern Fall ist der Weyrauch reiner, und im andern

(g) Die von Palmblättern geflochten war.

andern schwerer. Was am Baum hängen bleibt, wird mit einem Meßer abgenommen, und ist daher gemeiniglich mit Borke vermengt. Der Wald ist in gewiße Theile getheilt, Niemand hat nöthig einen triefenden Baum zu bewachen, keiner stiehlt dem andern etwas, und eine gegenseitige Redlichkeit sichert jedem das Seine. Aber Herkules! zu Alexandrien, wo der Weyrauch schon verfälscht wird, kan die Fabrik nicht sorgfältig genug verwahrt werden, man versiegelt hier den Arbeitern die Beinkleider, — wirft ihnen eine Maske oder dichtes Nez übers Gesicht (h), oder entläßt sie nakend — Bei uns bewürken also (i) Strafen nicht einmal so viel Treue, als man dort in den Wäldern findet — Was im Sommer ausgelaufen, wird im Herbste abgelesen, und dis ist der reinste Weyrauch, und sieht weis aus. Die zwote Lese, zu welcher man die Bäume im Winter eingeschnitten hatte, geschieht im Frühling, und giebt einen rothen Weyrauch, der aber dem vorigen bei weiten nicht gleich kommt. Jener heißt kanpheotischer und dieser dathiatischer. Man hält dafür, daß von einem jungen Baum ein weißer, und von einem alten ein wohlriechender falle, und einige glauben auch, daß er auf Inseln beßer gerathe, wie wohl Juba sagt, daß auf den Inseln gar keiner gewonnen wird.

Was

(h) Damit sie nicht sehen sollen, wo der Vorrath liegt.

(i) Alexandrien gehörte den Römern.

Was sich in runden Tropfen anhängt und diese Figur behält, heißt männlicher Weyrauch. Wir pflegen zwar sonst nicht leicht ein Ding männlich zu benennen, wo nicht auch ein weibliches ist, hier aber geschahe es in Rüksicht auf die Religion, daß der Name des andern Geschlechts nicht gebraucht wurde. Der männliche soll, wie einige glauben, darum so genannt werden, weil er Aehnlichkeit mit den Hoden hat. Der zizenförmige Weyrauch, welcher entsteht, wenn ein Tropfen dem andern folgt, und sich mit ihm vereinigt, ist besonders beliebt. Ehedem, als man noch nicht so begierig drauf war, und ihm Zeit ließ sich langsam zu bilden, hat man, wie ich finde, öfters Stüke gefunden, welche die Hand füllten. Die Griechen nennen ihn in solcher Form stagonischen oder atomischen (k) Weyrauch, der kleinere heißt bei ihnen orobischer (l). Die abgesprungenen Broken nennen wir Manna. Auch jezt noch findet man getröpfelte Stüke, welche ein Drittheil einer Mina oder 28 Denar wiegen (m). Als Alexander in seiner Kindheit einstmal den Weyrauch zu verschwenderisch auf den Altar warf, sagte sein Hof-

(k) Zapfen oder ungetheilten ganzen W.

(l) Erbsweyrauch.

(m) Mina war eigentlich eine Summe Geldes, die nicht bei allen Völkern gleich gros war, bei den Römern betrug sie, wie man hieraus sieht 84 Denar, etwa 90 Rthlr. die attische Silbermine hielt 96 Den.

Hofmeister Leonides zu ihm: „so solle er opfern, wenn er die Weyrauchländer würde erobert haben.“ So bald er auch Herr von Arabien war, schikte er ihm ein ganzes Schiff voll Weyrauch, und ließ ihm wieder sagen: „er möchte nun bei der Götterverehrung nicht sparen.“

Der gesammlete Weyrauch wird auf Kameelen nach Saba gebracht, wohin zu diesem Behuf nur ein einziger Paß offen ist. Wer von diesem gewöhnlichen Wege abweicht, begeht den Gesetzen nach ein Hauptverbrechen. Hier nehmen die Priester für einen gewißen Gott, den sie Sabis (n) nennen, den Zehnten davon, nach dem Maaße, nicht nach dem Gewicht. Vorher darf nichts davon verkauft werden. Von diesem Zehnten werden die öffentlichen Ausgaben bestritten; denn es werden von Seiten dieser Gottheit die Reisenden auf eine gewiße Weite ihres Weges frei gehalten. Die Ausfuhr kann nur durchs Gebiet der Gebaniten geschehen, deren Könige auch deshalb ein Zoll entrichtet werden muß. Ihre Hauptstadt Thomna liegt von Gaza auf unserer Küste in Judaea 4,436000 Schritt entfernt, welche Weite in 65 Kameeltagereisen abgetheilt wird. Auch die Priester und die Schreiber der Könige erhalten einen bestimmten Theil, und die Küster, Trabanten, Thürhüter und Bediente plündern überdem noch. Wo nur die Reise durchgeht, muß bald für Wasser, bald für Futter, bald für das Nachtlager etwas

(n) Soll nach dem Theophrast die Sonne, nach andern der Jupiter seyn.

etwas gegeben werden, und dazu kommen noch die verschiedenen Zölle, so daß sich die Kosten für jedes Kameel bis an unsere Küste auf 688 Denar belaufen, und hier muß abermals unsern Zollpächtern gezahlt werden. Ein Pfund vom besten Weyrauch kostet daher 6 Denar, vom mitlern 5 und vom schlechten 4. Hier zu Lande verfälscht man ihn mit Stüken, von einer ihm sehr ähnlichen Resina, doch ist der Betrug nach den oben angeführten Merkmaalen (o) leicht zu entdeken. Der ächte Weyrauch ist glänzend weis, besteht aus großen Stüken, bricht leicht, und giebt auf Kohlen gleich Flamme. Man muß auch nicht hineinbeißen können, sondern er muß zwischen den Zähnen in Stüke zerspringen.

## §. 33.

In eben diesen Wäldern soll der **Myrrhenbaum** unter andern Bäumen vermischt, wie aber die mehresten sagen, nicht vermischt, sondern einzeln wachsen. Er wächst, wie wir zeigen werden, wenn wir von den Myrrhenarten handeln, in vielen Gegenden Arabiens. Die besten Myrrhen werden von den Inseln geholt, und die Sabäer suchen sie auch bei den Trogloditen jenseit des Meers. Der Myrrhenbaum läßt sich verpflanzen, und ein gepflanzter hat vor den wilden einen großen Vorzug. Wenn man ihn umhakt und umgräbt, und auf diese Art seine Wurzeln aufrischt, so gedeiyet er beßer.



(o) Siehe §. 19 d. B.

## §. 34.

Die Höhe deßelben steigt an fünf Kubitus. Er hat einige Stacheln, und einen harten und gewundenen Stamm, der etwas diker ist als der Weyrauchstamm, so wohl über der Wurzel, als anderswo. Die Rinde ist glatt, wie die am Elzbeerstrauche; andere sagen sie sei rauh und stachlicht. Das Blatt ist wie ein Olivenblatt, nur ist es krauser, und voll Stacheln. Juba sagt, er habe ein Blatt wie Pferdesilge. Einige behaupten, daß er dem Wacholderstrauche ähnlich, und nur rauher und stachlichter sei, das Blatt sei etwas ründer, der Geschmak, wie der vom Wacholder. Andere haben uns vorgelogen, daß beides, Weyrauch und Myrrhen, vom Weyrauchbaume genommen würde.

## §. 35.

Die Myrrhenbäume werden auch zweimal im Jahr, und zwar in denselben Jahrszeiten (p), von der Wurzel an bis zu den Zweigen, so weit sie stark genug sind, aufgerizt. Der Baum schwizt aber auch schon vor dem Schnitt von selbst eine Materie aus, welche Stacte heißt, und unter allen Myrrhenarten die schönste ist. Nach ihr folgt die Myrrhe, die von zahmen Bäumen kömmt, und unter der Myrrhe der Wilden, hat die Sommermyrrhe den Vorzug. Von der

(p) Nemlich im Sommer und im Winter, wie der Weyrauchbaum.

der Myrrhenlese bekömmt der genannte Gott nichts, weil sie auch bei andern Völkern gewonnen wird, nur dem Könige der Gebaniten muß davon der vierte Theil entrichtet werden. Was gemeine Leute hin und wieder aufkaufen, und zusammen in Schläuche paken, wißen unsere Salbenmacher leichtlich nach dem Geruch oder der Fettigkeit wieder zu sortiren.

Es giebt viele Arten von Myrrhen (q). Von den wilden ist die troglodytische die beste, dann folgt die minäische, zu der auch die atramitische und ausaritische, im Reiche der Gebaniten gerechnet wird. Die dianitische ist von der dritten Güte, und die vermischte von der vierten. Die sembraceniſche, welche von einer am Meer belegenen Stadt, im Reiche der Sabäer, den Namen führt, hat den fünften Rang, und die sogenannte dusaritische, den sechsten. Es giebt auch eine weiße Art, die aber nur in einer einzigen Gegend gewonnen, und nach der Stadt Messalum verfahren wird. Die troglodytische Myrrhe ist an der Fettigkeit kennbar, dabei sieht sie troken, schmuzig und roh aus, und schmekt schärfer als die andern Arten. Die sembracenische hat diese Fehler nicht, und sieht vorzüglich schön aus, aber sie ist nur schwach. Gute Myrrhen bestehen überhaupt aus kleinen, aber nicht aus runden Stükchen, die vorher ehe sie hart werden, wie ein weißer schmelzender



(q) Ueberhaupt bestehen die Myrrhen aus einem harzigen Gummi, das noch in den jezigen Apotheken häufig gebraucht wird.

Saft aussehen. Im Bruche zeigen sich weiße Häkchen, und der Geschmak ist gelinde, und nicht gar zu herbe. Die Myrrhe der zweiten Güte ist inwendig bunt, die schlechtere schwarz, und die schlechteste auch von außen. Der Preiß richtet sich nach dem Einkauf. Von der Stacte kostet ein Pfund 13 bis 40, von der zahmen höchstens 41, und von der erythraeischen, welche für arabische ausgegeben wird, etwa 16 Denar. Die troglodytische Kernmyrrhe gilt 16, und die Räuchermyrrhe 14. Sie wird mit Mastixkörnern und Gummi, auch wohl mit Gurkensaft und Silberglätte verfälscht, denn der Gurkensaft macht sie bitter, und die Silberglätte schwer. Man entdekt diesen Betrug, wenn sie nach Gummi schmekt, und beim Zerbeißen zähe ist. Die ärgste Verfälschung geschicht mit der indischen Myrrhe, welche dort von einem gewißen Stachelstrauche gewonnen wird. Dies ist die einzige Specerei, welche in Indien schlechter fällt, als in andern Ländern, sie verräth sich aber in der Mischung, weil sie so sehr schlecht ist, gar bald.

## § 36.

Diese indische Myrrhe ist eigentlich ein Mastix, der von einem andern Stachelstrauche, so wohl in Indien als Arabien gewonnen wird. Vom Mastix, der auch Lama heißt, giebt es zwei Arten, denn auch in Asien und Griechenland findet sich ein Kraut, wovon man welchen erhält. Es treibt die Blätter aus der Wurzel, und hat einen Saamenvollen apfelähn-

ähnlichen Distelkopf, aus welchen, wenn er oben eingeschnitten wird, ein Saft hervorquilt, der sich vom ächten Mastix kaum unterscheiden läßt (r). In Pontus findet sich sogar noch eine dritte Sorte, die aber schon dem Harze ähnlich ist. Der beste Mastix ist der weiße chiische, davon das Pfund 20 Denar kostet. Der schwarze wird mit 12 bezahlt. Der Erzählung nach, erzeugt sich der chiische Mastix am Baume Lentiscus, nach Art eines Gummi (s). Er wird wie der Weyrauch mit Resina verfälscht.

## §. 37.

Arabien rühmt sich auch des Ladanums (t). Nach den mehresten Nachrichten entsteht es von ungefähr und zufälliger Weise, auf eine Art, die dieser Specerei gar nicht zuträglich ist. Die Ziegen, Thiere, welche allen Bäumen schädlich, und nach den Specereistauden noch begieriger sind — gleich als ob ih-



(r) Dieses Kraut heißt beim Pl. Helxine, und wird B. 21 §. 56. wieder vorkommen.

(s) Dies ist pistacia lentiscus Lin.: welcher etwa 10 bis 12 Fus hoch wird, und von der Schlankheit seiner Reiser lentiscus heißt. Der Mastix welcher auch gummi mastiche genannt wird, und einen balsamischen Geschmak hat, wird jezt noch häufig in der Medicin gebraucht, auch kömmt der beste immer noch von der Insul Chio.

(t) Ein Gummi, das noch jezt so heißt, und von einer Staude kömmt die beim Linnee cistus ladaniferus genannt wird. Ehedem gebrauchte man es häufig zu Medicinen, jezt nur zu Pflastern.

nen der Werth davon bekannt wäre — nagen die zarten, vom süßen Safte geschwollene Zweige ab, und wischen die davon abträufelnde Tropfen in ihren häßlichen Bart. Hier formen sie sich durch den auffallenden Staub zu kleinen Kügelchen, und werden von der Sonne getroknet. Dies soll der Grund seyn, warum man im Ladanum gewöhnlich Ziegenhaar findet; doch soll diese Erzeugungsart blos im Gebiete der Nabatäer in Arabien, welche mit Syrien grenzen, statt finden.

Neuere Schriftsteller nennen diese Materie Strobos, und sagen, in Arabien werde das Gesträuch von den darinn weidenden Ziegen zerknikt, und der Saft bleibe ihnen in den Haaren hangen. Das ächte Ladanum sei ein Produkt der Insel Cyprus, (wir müßen wenigstens aller Arten von Riechwerk beiläufig gedenken, wenn wir auch die Ordnung nicht befolgen sollten, welche die Länderlage an die Hand giebt) und entstehe hier auf eine ähnliche Art. Es sei nemlich nichts anders als ein Haarschmuz, der sich in den Bärten, und an den behaarten Knien der Böke ansezt, und besonders des Morgens, wenn sie Epheublüthe freßen, und ein Thau über Cyprus schwebt. Sobald die Sonne die Nebel zertheile, seze sich ein Staub an die benezten Haare, und dann könne man das Ladanum mit einem Kamm abnehmen.

Andere nennen das cyprische Kraut, von welchem es kömmt, Leda, und die Materie selbst Ledanum.

Auf

Auf demselben sagen sie, size ein Fett, welches sich an zarte Schnüre, die man zu diesem Behuf überhin zieht, ansetze, und von diesen abgestreift, in Stüken geformt, und dann in die Blätter des Krauts eingerollt würde. Es giebt also bei beiden Völkern (u) zwei Sorten von Ladanum, nemlich das Erdladanum (v), und das künstliche, das erstere läßt sich zerreiben, das leztere ist zähe.

Man sagt, daß auch in Carmanien ein Ladanstrauch wachse, und daß ihn die Ptolomäer oberhalb Egypten haben anpflanzen laßen. Andere dagegen behaupten, daß es der Weyrauchbaum hervorbringet, und daß es nach geschehenem Schnitt in die Rinde, wie ein Gummi gesammlet, und in Ziegenfellen aufgefangen wird. Vom besten kostet das Pfund 40 Aß (w). Es wird mit Myrtenbeeren, und mit Schmuz von andern Thieren verfälscht. Das ächte Ladanum hat einen scharfen Geruch, und riecht gleichsam nach der Wildniß, wo es gewonnen wird. Es sieht troken aus, wird in der Hand gleich weich, giebt eine helle Flamme, wenn man es anzündet, und riecht sehr lieblich. Wenn es mit Myrrthen versezt ist, knistert es im Feuer, wodurch man also den Betrug entdeken kan. Ein ächtes Ladanum ist überdem mehr mit Felssteinchen, als mit Staube vermischt.



(u) Den Arabern und den Bewohnern von Cyprus.

(v) Terrenum, welches mit Staub vermischt ist.

(w) Oder 4 Denar etwa 13 Groschen.

## §. 38.

In Arabien ist auch der Oelbaum mit einem Safte begabt, aus welchem eine Medicin gemacht wird, welche die Griechen Enhaemon nennen (x), und die bei Zuheilung der Wunden vortrefliche Dienste leistet. An den Seeküsten werden diese Bäume durch Wellen und Fluth unter Waßer gesezt, welches aber der Frucht nicht schadet, denn es ist bekannt, daß das Meer auf den Blättern ein Salz zurükläßt (y).

Dies sind nun die Producte, welche Arabien eigenthümlich besizt, einige andere wenige, die es noch mit andern Ländern gemein hat, und in welchen es ihnen nachstehen muß, werde ich anderswo beschreiben. Es ist aber zu bewundern, daß dieses Volk noch bei den Ausländern frembdes Riechwerk aufsucht — So bald werden Sterbliche ihrer eigenen Güter satt, und streben nach fremden (z).

## §. 39.

Die Araber suchen bei den Elymäern den Baum Boeatus (a), welcher einer ausgebreiteten Cypreße ähnlich

(x) D. ist die Blutstillende, man machte nemlich ein Wundpflaster daraus.

(y) Vermuthlich ist die Idee des Pl., daß das Salz die Oliven erhält und nährt.

(z) Niebuhr sagt in seiner Reisebeschreib. daß sich noch jezt die Araber wenig aus ihrem eigenen Räuchwerk machen, und dagegen viel Mastix brennen.

(a) Ein unbekannter Baum.

ähnlich ist, weißliche Zweige hat, wohl riecht, wenn man ihn anzündet, und in der Geschichte des Claudius Cäsar, als ein Wunderbaum gepriesen wird. Er sagt nemlich von ihm, daß die Parther seine Blätter ins Getränk thun, daß er fast wie eine Ceder riechet, und der Rauch von seinem Holze, den Rauch von andern Holzarten niederschlägt. Er wächst jenseit des Pasitigris, an der Grenze der Stadt Sittaka, auf dem Berge Zagrus.

## § 40.

Bei den Carmaniern holen sie den Baum Strobus (b), deßen Holz sie mit Palmwein benezen, und anzünden, um damit zu räuchern. Der Geruch ist angenehm, wenn er von der Deke des Zimmers gemach zum Boden herabsinkt, aber er steigt zu Kopfe; doch verursacht er keine Schmerzen. Man bedient sich deßelben, um den Kranken Schlaf zu verschaffen. In der Stadt Karrhas, wo sie ihre Meßen halten, treiben sie einen Specereihandel, von da pflegen sie insgesamt nach Gabba, welches zwanzig Tagereiseu davon liegt, und dann nach Palästina und Syrien zu reisen. In der Folge besuchten sie sie, wie Juba sagt, dieses Handels wegen Charax, und die Reiche der Parther. Mir scheint es wahrscheinlicher, daß sie ihre Waaren erst den Persern zugeführt haben, ehe sie dieselben nach Syrien oder Egypten brachten, und Herodot ist hierin mein Zeuge, wenn er sagt, daß die Araber den persischen Königen

(b) Ist auch unbekannt.

nigen jährlich einige Tausend Talente (c) Weyrauch entrichtet haben.

Aus Syrien bringen sie Styrax (d) zurük, welchen sie auf dem Herde brennen, um durch den starken Geruch deßelben den Ekel zu mindern, den ihnen der Rauch ihrer einheimischen Holzsorten verursacht; denn man brennt in Arabien kein anderes Holz, als wohlriechendes. Die Sabäer z. B. kochen ihre Speisen beim Weirauchholze, andere bei Myrrhenholz, und in Städten und Dörfern riecht man keinen andern Rauch, als den wir bei den Altären riechen. Ihn zu verbeßern, brennen sie Styrax auf Bokfellen, und durchräuchern die Häuser damit. So giebt es also kein Vergnügen, deßen beständiger Genuß nicht Ekel verursacht — Sie brennen auch den Styrax zur Vertreibung der Schlangen, welche sich in aromatischen Gehölzen häufig aufzuhalten pflegen.

## §. 41.

Die Araber haben weder Cinnamum noch Casia, und doch sagt man das glükliche Arabien — Ein Beiname, den es sich vielleicht unrichtig erklärt, und dafür es nicht dankbar genug ist; denn es giebt vor, es habe ihn den obern Gottheiten zu danken, und hat ihn doch größtentheils durch die Untergötter (e) erhalten.

(c) Ein Talent betägt 60 Pfund.

(d) Wird §. 55. wieder vorkommen.

(e) Dii inferi, weil man bei Verbrennung der Todten arabisches Riechwerk mit in den Scheiterhaufen warf.

erhalten. Die, auch noch im Tode geschäftige, Ueppigkeit der Menschen, welche Dinge, von denen man wohl weiß, daß sie für die Götter gewachsen sind, zur Verbrennung todter Körper mit gebraucht, diese war es, welche Arabien zu einem glükseligen erheb — Sachverständige versichern, daß die ganze jährige dortige Specereierndte nicht so viel beträgt, als neulich Prinz Nero am Begräbnißfeste seiner Popäa mit ins Feuer werfen lies. Man bedenke überdem, wie viel Leichen es auf der ganzen Erde in jedem Jahre giebt — und daß man zur Ehre todter Körper, das Räuchwerk haufenweise zusammen trägt, das man den Göttern nur nach Broken darreicht — Unsern Vätern, welche noch Mehl und Salz opferten, waren sie eben so gnädig, ja offenbar, noch gnädiger. Doch auch das Meer Arabiens, ist ein glüklicheres Meer, als andere Meere; denn aus ihm nimmt es die Perlen, die es uns zuschikt. Nach einer sehr mäßigen Berechnung ziehen die Indier, die Serer und diese Halbinsel jährlich hundert Millionen Sestertien (f) aus unserm Reiche. So viel kosten uns unsere Delicateßen und unsere Weiber — Ich frage nochmal, wie groß ist wohl der Theil den die Götter bekommen, mit dem verglichen, den man den Todten aufopfert —

## §. 42.

Das Alterthum giebt uns vom Cinnamomum und Casia eine fabelhafte Beschreibung. Der erste, welcher

(f) Beinahe drei Millionen Thaler.

cher davon Nachricht giebt, ist Herodot, welcher sagt, daß diese Dinge in der Gegend, wo Vater Bachus erzogen ist, von unersteiglichen Klippen und Bäumen, aus Vogel- und besonders aus Phoenixnestern herabfallen, wenn sie nemlich von dem Gewicht des Fleisches, welches diese Vögel zusammen schleppen, herunter gedrükt, oder mit bleiernen Pfeilen herab geschoßen werden. Ferner sagt er, Casia würde an Sümpfen gefunden, wo eine gräßliche Art von Fledermäusen mit ihren Krallen, und beflügelte Schlangen die Lese deßelben zu verhindern suchten. Durch dergleichen Erdichtungen wolte man den Preis dieser Waare erhöhen. Zu dieser Fabel gesellt sich noch eine zweite, daß nemlich die heftigen Stralen der Mittags-Sonne auf dem ganzen Arabien, eine so allgemeine und starke Ausdünstung hervorbringen, daß alle Gerüche vereinigt in sanften Lüften dahin wehen — und so sei der Flotte Alexanders die Existenz dieses Landes schon auf der hohen See allererst durch den Geruch verkündigt (g). Lauter Lügen — denn das **Cinnamomum** oder **Cinnamum** (h) wächst in dem Theile Aethiopiens, wo sich die Einwohner mit den Troglodyten verheirathen. Diese kaufen es bei ihren Nachbarn (i) auf, und verfahren es über weite

(g) Oder man hätte dieses Land eher gerochen, als gesehen.

(h) Unser Zimmt, der jezt gröstentheils auf den Moluken, vorzüglich auf Ceylon gewonnen wird, laurus cinnamomum Lin.

(i) Nemlich die Troglodyten bei den Aethiopiern.

weite Meere auf Fahrzeugen, die weder durch ein Steuer gelenket, noch durch Ruder gezogen, oder getrieben, und weder durch Segel noch auf sonst eine Art fortgeschaft werden. Menschen und Kühnheit vertreten hier die Stelle von allen — und überdem befahren sie das Meer mitten im Winter, wenn mehrentheils ein Eurus (k) wehet, der sie im geraden Laufe durch die Meerbusen führt, und dann dubliren sie mit dem Argestes (l) das Vorgebürge (m), und langen in dem Hafen der Gebaniten Ovila an. Sie suchen daher Cinnamum sehr, und wie man erzählt, kommen diese Kaufleute, von denen unterwegens viele umkommen, kaum im fünften Jahre zurük. Die Waaren, welche sie zurükbringen, sind folgende: gläserne und kupferne Gefäße, Kleider, Schnallen, Arm- und Halsgeschmeide. Also beruhet dieser ganze Handel mehrentheils auf dem Geschmak der Damen (n).

Die Staude selbst vom **Cinnamum** ist höchstens zwei Kubitus und wenigstens eine Handbreit hoch, vier Finger hoch über der Erde treibt sie Zweige, und sieht dabei wie vertroknet aus. Wenn sie grünt hat sie

(k) Kömmt ziemlich mit unserm Ostindien überein.

(l) Ein Ostwind.

(m) Nemlich das arabische an der Meerenge Babelmandel, welchem die Troglodyten schräge gegen über lagen.

(n) Wohin die Troglodyten das Cinnamum verfahren, sagt Plinius nicht, und diese Stelle ist daher etwas undeutlich.

sie keinen Geruch, ihr Blatt gleicht dem Blatt von Origanum (o), sie wächst beßer bei troknem als bei naßem Wetter, und kan von Zeit zu Zeit abgeholzt werden (p). Sie wächst in den Ebenen, aber mitten in dichten und dornichten Gesträuchen, welches die Zimmtlese sehr beschwerlich macht, und nur auf Erlaubniß eines gewißen Gottes, unter welchen einige den Jupiter verstehen, dort heißt er Aßabinus, darf sie vorgenommen werden. Diese Erlaubniß kostet jederzeit die Eingeweide von 44 Ochsen, Ziegen und Widdern, und doch darf das Holz nur vor Aufgang und nach Untergang der Sonne gehauen werden. Der Priester theilt die Reiser mit einem Spiese, legt für den Gott einen Theil zurük, und das übrige nimmt der Kaufmann und pakt es ein. Nach einer andern Sage bekömmt die Sonne auch ihren Theil, und man macht drei Theile, und bestimmt durch ein zweimaliges Loos, welchen jeder bekömmt, was der Sonne zufällt bleibt liegen, und soll von selbst verbrennen.

Etwa eine Handlang oben von der Spize an, wo die Reiser am zartesten sind, sind sie auch am schönsten; was dann folgt, aber nicht so lang gemeßen, hat

(o) Wohlgemuth oder Dosten.

(p) Diese Beschreibung von der Zimmtstaude dürfte schwerlich auf den laurus cinnamom. Lin. und auf andere neuere Beschreibungen des Zimmtbaumes paßen. Indeßen scheint doch P. unter cinnamum den gewöhnlichen Zimmt zu verstehen, und ist wohl zu vermuthen, daß die Nachrichten, die er vom Zimmtbaume, den er einen frutex nennt, vor sich hatte, fehlerhaft und unrichtig gewesen sind.

hat die zweite Güte, und so nach der Ordnung weiter. Das Holz zunächst über der Wurzel ist das schlechteste, weil hier wenig Rinde ist, in welcher doch die größte Annehmlichkeit liegt. Die Spizen haben daher den Vorzug, weil sie die meiste Rinde haben. Das Holz, welches Xylocinnamomum genannt wird, ist ekelhaft, denn es ist so bitter wie Origanum; das Pfund Cinnamum kostet 20 Denar. Einige geben zwei Sorten an, eine weiße und eine schwarze. Ehemals hatte die weiße den Vorzug, jezt die schwarze, und so gar die bunte hat man noch lieber als die weiße. Die sicherste Probe von gutem Cinnamum ist die, wenn er nicht rauh ist und sich nicht leicht zerreiben läßt, wenn man ein Stük mit dem andern schabt. Der weiche, oder der von dem die Rinde von selbst abfällt, taugt nicht.

Der ganze Handel damit hängt vom Könige der Gebaniten ab, welcher einen Markt ausschreibt, und mit dem Verkauf den Anfang macht. Ehedem galt ein Pfund tausend Denar, aber der Preis ist um die Hälfte gestiegen, seit dem die aufgebrachten Wilden, wie man erzählet, die Wälder angezündet haben. Ob es durch Ungerechtigkeiten der Großen veranlaßt, oder aus Muthwillen geschehen sei, ist nicht bekannt, ich finde aber bei Schriftstellern, daß dort so brennend heiße Südwinde wehen, welche im Sommer die Wälder anzünden. Vespasian August war der allererste, welcher Kränze von Cinnamum mit getriebenem Golde eingefaßt, in den Tempeln des Kapitoliums und des Friedens feierlich aufhängen ließ.

Eine Zimmtwurzel von beträchtlicher Schwere habe ich selbst im Tempel auf der kaiserlichen Burg gesehen, welche die Kaiserin Augusta ihrem Gemahl, dem vergötterten August, zu Ehren hatte bauen laßen. Sie lag in einer goldenen Schale, und bis der Tempel abbrannte, ronnen jährlich einige Tropfen aus derselben hervor, welche sich zu Körnern verhärteten.

## §. 43.

Casia (q) ist auch eine Staude, welche neben den Zimmtfeldern wächst. Auf Gebürgen fallen ihre Reiser dikker, und die Schale so dünn, daß sie mehr einer Haut als einer Rinde gleicht. Je leichter und feiner diese ist — beim Cinnamum findet das Gegentheil statt — desto beßer ist sie. Die Staude ist drei Kubitus hoch und von dreierlei Farbe. Wo sie aufsproßt, etwa bis zur Höhe von einem Fus, ist sie weiß, einen halben Fus höher roth, und weiter hinauf schwarz. Der schwarze Theil ist der beste, dann folgt der, welcher zunächst unter ihm sizt, und der weiße taugt nicht. Die Reiser werden alle zwei Fingerlang geschnitten, und in die frische Haut vierfüssiger zu diesem Behuf geschlachteter Thiere eingenähet.

(q) Die Casienstaude ist eine Abart von der Zimmtstaude oder Baum, muß aber von dem Casienbaum, dessen Frucht und nicht die Rinde genuzt wird, unterschieden werden. Von ihr kömmt der so genannte Kanelzimmt, oder die Zimmtröhrchen, welche P. hier vermuthlich beschreibt, und wahrscheinlich ist dieser Strauch laurus cassia Lin.

nähet. So bald die Haut fault, finden sich Würmer, welche das Holz ausnagen, und hierdurch die Rinde, welche sie ihrer Bitterkeit halber unberührt laßen, aushölen. Die frische Casia hält man für die beste, sie muß dabei einen gelinden Geruch haben, sehr brennend von Geschmak seyn, nicht langsam, matt und lau auf der Zunge beißen, dabei eine Purpurfarbe und eine geringe eigenthümliche Schwere haben. Die Röhrchen müßen kurz seyn, und nicht leicht brechen. Wenn alle diese Eigenschaften beisammen sind, heißt sie mit einem fremden Worte Lacta. Eine andere Sorte heißt des balsamartigen Geruchs wegen Balsamodes, ist bitter, und daher brauchbar für Aerzte; so wie sich die schwarze beßer zu Salben schikt. Das Pfund von der besten kostet 50, und der gemeinen 10 Denar.

Die gewinnsüchtigen Krämer haben noch eine andere Sorte, nemlich das so genannte Daphnoides (r), mit dem Beinamen Isocinnamon (s) eingeführt. Sie wird mit Styrax verfälscht, und weil beide Rinden einander ähnlich sind, auch mit Lorbeerreisern. Die Casienstaude wird auch schon in unsern Ländern gezogen, und wächst an der äußersten Reichsgrenze am Rhenus, wo sie in Bienenkörbe gepflanzt, und



(r) Hies vermuthlich darum so, weil diese Rinde mit der Rinde des Lorbeerbaums, welcher im griechischen Daphnis heißt, Aehnlichkeit hatte.

(s) Auf deutsch eine Materie, welche dem Zimmt gleichkömmt. Denso übersezt Zimmtgleiche, und vielleicht ist diese eigentlich unser jeziger Zimmt.

auf diese Art erhalten wird. Es fehlt ihr aber jenes dürre durch die Sonne hervorgebrachte Ansehen, und mithin auch der Geruch.

§. 44.

Aus der Nachbarschaft der Casia und des Cinnamums bekommen wir auch Kancamum und Tarum (t), welches durch die Landschaft der nabatäischen Troglodyten, oder derjenigen Nabatäer, welche sich im Troglodytischen niedergelaßen haben, verfahren wird.

§. 45.

Von daher kömmt auch das Serichatum und Gabalium (u). Beide wachsen eben da, wo Cinnamum und Casia wächst, werden aber von den Arabern verbraucht, und sind in unserm Welttheil nur dem Namen nach bekannt, doch erhalten wir zuweilen etwas von Serichatum, welches einige mit unter die Salben thun. Ein Pfund kostet 6 Denar.

§. 46.

Das Myrobalanum ist im Troglodytischen, in Thebais und in dem Theile Arabiens, welcher Judäa

(t) Cancanum soll das Gummi laccæ seyn, und unter Tarum versteht Harduin das Aloe-Holz.

(u) Beide Producte, deren Namen ein gewißer Franzose aus der Slavonischen Sprache herleiten will, sind jezt unbekannt.

däa und Egypten scheidet, einheimisch, und wird, wie der Name schon anzeigt, aus welchem auch erhellet, daß es eine Eichelfrucht sei, zu den Salben gebraucht (v). Diese Frucht wächst an einem Baume, der ein Blatt hat wie Helitropium, deßen wir unter den Kräutern gedenken werden (w), und ist so groß wie eine Haselnuß. Die arabischen Myrobalanen, auch syrische genannt, sind weis, die thebäischen aber schwarz. Jene geben ein vorzüglich gutes, und diese ein reichliches Oel; die troglodytischen sind darunter die schlechtesten. Andere geben der äthiopischen schwarzen Eichel den Vorzug, welche, wie sie sie beschreiben, nicht fettig ist, einen zarten Kern hat, unter der Preße ein wohlriechendes Oel giebt, und in ebenen Gegenden wächst. Die egyptische soll mehr Fett und eine dikere röthliche Schale haben, an sumpfigten Oertern wachsen, doch aber kürzer und trokener seyn. Die arabische ist dagegen grün und zart, und weil sie auf Gebürgen wächst, auch derber. Die schönste unter allen soll die petäische, aus der schon genannten Stadt Petra (x) seyn. Die Salbenmacher preßen nur die Schale aus, und die



(v) Myrobalanum hieß auf deutsch eine Salbeneichel. Man hat noch jezt in den Apotheken unter den Namen Myrobalanen unterschiedene Fruchtsorten, deren natürliche Geschichte noch unbekannt ist. Ich laße es dahin gestellt seyn, ob unter Pl. Myrobalanbaume der Phyllanthus emblica Lin. zu verstehen sei, einigermaßen scheint es mir doch wahrscheinlich.

(w) Buch 22. §. 29.

(x) Buch 6. §. 32.

Aerzte gebrauchen den Kern, welchen sie im warmen Waßer, das nach und nach hinzugegoßen wird, zerstoßen laßen.

## §. 47.

Eine egyptische Palmfrucht, Adypsos (y) genannt, welche grün ist, wie eine Quitte riecht, und inwendig keinen Kern hat, kann zu den Salben fast eben so gut gebraucht werden als die Myrobalanen. Man nimmt sie kurz vorher ab ehe sie reift; läßt man sie aber noch sizen, so wird sie schwarz, berauscht wenn man sie ißt, und heißt alsdann Phönikobalanus (z). Das Pfund Myrobalan kostet 2 Denar. Die Krämer pflegen auch die Salbenhefen mit diesem Namen zu benennen.

## §. 48.

Der wohlriechende Kalamus (a) wächst in Arabien, Indien und Syrien. Im leztern findet sich 150 Stadien von unserm Meere eine Sorte, die alle übertrift. Zwischen dem Libanus und einem andern nicht so bekannten Gebürge, aber nicht, wie einige geglaubt haben, dem Antilibanus, wachsen an einem See, deßen sumpfigte Ufer im Sommer troken werden,

(y) Die durststillende.

(z) Deutsch eine Kerneichel, weil der Kern erst in der Frucht härtet, wenn sie reif wird, unreif, sagt er, ist sie kernlos, weil der Kern noch weich, und nicht sonderlich zu bemerken ist.

(a) Der gewöhnliche Kalmus scheint acorus asiat. Lin. zu seyn.

werden, dreihundert Stadien in der Runde herum in einem nicht sehr tiefen Thale Kalamus und Riechbinsen (b). Da ich hier von den Salbenmaterien handle, so will ich die Riechbinsen nur gleich mitnehmen, die ich eigentlich in einem andern Buche, wo ich die Kräuter beschreibe, mit berühren solte. Diese Gewächse sind dem Ansehen nach von andern Gewächsen ihrer Gattung (c) nicht unterschieden, der Kalamus aber hat einen hervorstechenden schon in der Ferne anreizenden Geruch, läßt sich weicher angreifen, und ist desto beßer, je weniger er brökelt. Er bricht scheibicht, nicht wie der Rettig. Im Rohrhalme findet sich ein Gewebe, welches die Blüthe genannt wird, je mehr davon vorhanden ist, desto beßer ist es. Ein guter Kalamus muß übrigens schwarz seyn, wiewohl man anderer Orten den schwarzen nicht achtet, und je kürzer, diker und zäher im Bruch er ist, desto schöner. Vom Kalamus kostet das Pfund 11, und von den Riechbinsen 15 Denar. Man sagt, daß auch in Kampanien Riechbinsen gefunden werden.

## §. 49.

Wir verliesen jene Länder am Ocean, und wandten uns zu denen an unserm Meere (d). Afrika unter-



(b) Juncus odoratus. Schoenanthum, Kameelheu, wahrscheinlich cyperus rotundus Lin.

(c) Rohr und Binsen.

(d) Die am Mittländischen liegen, welches Plinius schlechthin mare nostrum zu nennen pflegt, weil es zu seiner Zeit ganz mit römischen Provinzen umgeben war.

unterhalb Aethiopien nährt in seinen Sandwüsten einen Baum, welcher das Hammoniakum (e) ausschwitzt, deßen Benennung mit der Benennung des Hammonsorakels gleichen Ursprung hat (f). Es heißt auch Metopion, und ist entweder eine Art von Resina oder Gummi (*). Es giebt zwei Arten davon, die eine, welche die beste ist, heißt Thranston, und ist dem männlichen Weyrauch ähnlich, die andere ist fettig und resinös, und wird Phyrama genannt. Man verfälscht das Ammoniakum mit Sande, weil sich dieser bei seiner Entstehung gemeiniglich mit einzumischen pflegt. Je kleiner und reiner daher die Körnchen sind, desto ächter sind sie. Das Pfund vom besten kostet 40 Aß.

## §. 50.

Unterhalb dieser Gegenden, in der Provinz Cyrenaika, ist das Sphagnos ein Hauptprodukt, welches einige auch Bryan nennen (g). Das cyprische ist von der zweiten, und das phöniciſche von der dritten Güte. Es soll auch in Egypten, und woran ich nicht zweifle, so gar in Gallien wachsen. Man versteht hierunter ein gewißes Baumhaar (h), wie wir zum

(e) Das noch jezt sogenannte Gummi Ammoniakum, der Baum von welchen es kommt ist noch nicht bekannt.

(f) Beide vom griechischen Worte Ammos der Sand.

(*) Der chymische Unterschied zwischen Resina und Gummi ist dieser, daß sich Resina in Oel und Gummi in Weingeist auflößt.

(g) Ein wohlriechendes Moos.

(h) So nennt er das Moos.

zum Beispiel an den Eichen sehen, das sehr gut riecht. Das weiße und was am höchsten wächst, ist das beste, und dann folgt das röthliche, das schwarze hat keinen Werth, wo denn auch solche Moose, die auf Inseln und Felsen wachsen, und alle die, welche keinen eigenen, sondern einen Palmgeruch haben, nicht in Betrachtung kommen.

## §. 51.

Der Baum Cypros wächst in Egypten. Er hat ein Blatt wie Zizyphus (i), und einen korianderartigen weißen wohlriechenden Saamen, der in Oel gekocht und ausgepreßt, das sogenannte Cyprus (k) giebt, davon das Pfund 5 Denar kostet. Das kanapische, welches an den Nilufern gewonnen wird, hält man für das beste, dann folgt das ascalonische aus Judäa, und dann das von der Insel Cyprus, welches sehr schön riecht. Einige behaupten, dieser Baum sei derselbe, welcher in Italien **Ligustrum** genannt wird (l).

## §. 52.

In eben diesen Gegenden wächst der Baum Aspalathos; ein weißer dornichter Baum von mittler Grö-



(i) Rhamnus zizyphus Lin. rother Brustbeerbaum. Er wird Buch 15. §. 14. wieder vorkommen.

(k) Das cyprinische Oehl, oder die cypr. Salbe.

(l) Ich habe nicht auffinden können, wie dieser Baum bei den neuern Botanisten heißt, einige halten ihn für den Copher der Bibel, und bei den Arabern soll er Henna genannt werden.

se, mit einer Rosenblüthe, dessen Wurzel mit zu den Salben gebraucht wird. Man sagt, daß jedes Gesträuch, über welches sich ein Regenbogen hinbeugt, einen lieblichen Aspalathgeruch bekomme, und daß der Aspalathbaum, wenn ihm dieses wiederfährt, unbeschreiblich schön rieche. Einige nennen ihn Erysisceptrum (m), andere Sceptrum. Die goldgelbe Feuerfarbe der Wurzel zeugt von ihrer Aechtheit, auch muß sie sich derbe angreifen laßen, und wie Bibergeil riechen. Man kauft das Pfund für 5 Denar.

## §. 53.

In Egypten wächst auch das Marum (n), es ist aber nicht so gut als das lydische, denn es hat grose bunte Blätter, und dieses kleine und wohlriechende.

## §. 54.

Vor allem Riechwerk hat der Balsam, den die Natur nur einem einzigen Lande, nemlich Judäa, verlieh, den Vorzug. Ehemals fand man ihn nur in zweien königlichen Gärten, davon der eine nur zwanzig Jugera, und der andere noch weniger hielt (o). Die Imperatoren Vespasian, Vater und Sohn

(m) Scepter der Iris. Dieser Baum wird Buch 24. §. 69. weiter beschrieben werden.

(n) Muß eine Art von Tymian oder Majoran seyn.

(o) Der eine Garten lag nach Strabo's Nachricht bei Jericho, wo auch ein königliches Schloß war. Seitdem die

Sohn zeigten diesen Baum unserer Stadt zuerst — Es verdient bemerkt zu werden, daß wir seit den Zeiten Pompejus des Großen auch Bäume im Triumph aufführen — (p), jezt ist er unser Vasall, und entrichtet mit dem Volk, wo er wohnt, seinen Tribut, ist aber ganz anders beschaffen, als ihn unsere und ausländische Schriftsteller beschrieben. Er ist einem Weinstok ähnlicher als der Myrte, man soll ihn auch durch Senker fortpflanzen können, und neulich hat man angefangen ihn aufzubinden. Die Hügel sind damit bewachsen, und sehen aus wie Weinberge, auf welchen die Stöke nicht gestüzt werden. Er treibt Ranken wie der Weinstok, wird auch beschnitten, gedeihet gut wenn er umhakt wird, wächst sehr schnell, und trägt im dritten Jahre. Das Blatt gleicht dem Rautenblatte, und fällt nie ab. Die Juden wolten in der Wuth die Balsambäume ausrotten — wie sie dann gegen ihr eigenes Leben wütheten — aber die Römer vertheidigten sie, und man fochte also um einen Strauch (q). Jezt wird

die Türken Herren vom gelobten Lande sind, haben sie zu Cairo und Mecka Balsamgärten angelegt, welche sorgfältig bewacht werden. Der Balsam, der darinnen gewonnen wird, muß jederzeit nach Constantinopel geliefert werden, daher erhält man hier zu Lande nie ächten Balsam. Auch scheint diese eigentliche Balsamstaude in der neuern Botanik noch nicht bekannt genug zu seyn.

(p) Pompejus brachte, wie oben gesagt, den Ebenbaum mit.

(q) Nemlich bei der Eroberung von Jerusalem.

wird die Anpflanzung aus der Staatskaße besorgt, und niemals wuchs er so häufig und so schön; denn seine Höhe steigt an zwei Kubitus.

Es giebt drei Gattungen von diesen Bäumchen. Eine hat zarte haarigte Zweige, und heißt die eutheristische (r). Die andere ist rauh, krumm und strauchicht anzusehen, riecht aber beßer, und heißt Trachy (s). Die dritte, welche den Namen Eumeces führt (t), ist länger als die vorige, und hat eine glättere Rinde. Sie hat die zweite, und die eutheristische die dritte Güte. Der Saame hat beinahe einen Weingeschmak, ist feuerroth von Farbe, und nicht ganz ohne Fettigkeit. Die leichten grünlichen Körner sind die schlechtesten. Die Zweige sind etwas stärker als an der Myrte, und werden mit einem Glase oder Stein, oder knöchernen Meßerchen eingeschnitten; denn mit einem eisernen Meßer läßt sich der Balsambaum in seinem Innern nicht verlezzen, oder er geht zugleich aus, doch darf man die überflüßigen Reiser füglich damit abschneiden Wer den Schnitt macht, muß dabei die Hand mit einer gewißen Kunst und Leichtigkeit führen, damit er nicht über die Rinde ins Holz hinein schneide.

Der überaus angenehme Saft, welcher aus der Wunde hervorrinnt, quillt nur in kleinen Tropfen, die man mit Wolle abnimmt, wird Opobalsamum genannt,

(r) Leichtschnittige.

(s) Die rauhe.

(t) Die schlanke.

genannt, in kleinen Hörnchen gesammlet, und in neuen irdenen Gefäßen aufbewahrt. Er gleicht alsdann einem zähen Oele, und sieht, wenn er frisch ist, weiß aus, nachher aber wird er röthlich, hart und durchsichtig. In den Zeiten als Alexander der Grosse in Judäa Krieg führte, konnte man in einem Sommertage nur eine Muschelvoll sammlen, und in einem sehr fruchtbaren Jahre erhielt man aus dem größern Garten etwa sechs Congius (u), und aus dem kleinern etwa einen, diese Materie war auch noch so theuer, daß man dafür das doppelte Gewicht am Silber bezahlte. Jezt ist die Ader einzelner Bäume schon ergiebiger, man öfnet sie im Sommer dreimal, und schneidet darauf den verwundeten Zweig ab.

Diese abgeschnittene Reiser sind auch eine Handlungswaare, und in den ersten fünf Jahren nach der Eroberung von Judäa, gab der Schnitt davon einen Gewinn von 700 Sesterzien. Dieses Reisig nennt man Xylobalsamum (v), es wird mit zur Salbenkocherei, und in den Officinen auch statt des ächten Balsamsaftes gebraucht. Die Rinde hat ihren Werth in der Medicin. Der Tropfenbalsam ist der schönste, dann folgt der Saame, dann die Rinde, und zulezt das Holz, unter welchem das buchsbaumfarbene das schönste und wohlriechenste ist.

Die

(u) Ein congius war ein Achtel von einem Eimer oder amphora, und mag mit unserm Maaße verglichen, etwa drei Kannen gehalten haben.

(v) Deutsch Holzbalsam.

Die Güte des Saamens besteht darinn, wenn er großkörnigt, schwer, und von Geschmak beißend ist, und dabei auf der Zunge brennt. Er wird mit peträischem Hypperikum (w) verfälscht, aber der Betrug ist an der Größe, Leichtigkeit und Länge der Körner, wie auch am schalen Geruch, und dem Pfeffergeschmak leicht wahrzunehmen.

Ein ächter Tropfenbalsam muß fettig, zart, etwas röthlich, und wenn man ihn reibt, wohlriechend seyn. Der weiße ist von der zweiten Güte, der grüne grobe ist schlechter, und der schwarze, welcher wie ein Oel verdirbt wenn er alt wird, der schlechteste. Der Balsam von dem Einschnitt, der vor der Reifzeit des Saamens geschah, wird jederzeit für den schönsten gehalten, dann der nachherige wird gewöhnlich mit Saamensäften verfälscht, und kaum läßt sich der Betrug noch an dem bittern Geschmak entdeken. Es muß nemlich der Balsam gelinde, und nicht säuerlich schmeken, dabei aber stark riechen. Er wird auch mit Rosen = Cyper = Mastix = Balan = Terebinth = und Myrthenöhl versezt, wie auch mit Resina, Galbanum und Cyperwachs (x), je nachdem man diese oder jene Materie bei der Hand hat. Die schändlichste Verfälschung geschieht mit Gummi, weil dieses ebenfalls an der umgewandten Hand klebt, und im Waßer zu Boden sinkt, welche beide Eigenschaften

(w) Soll das Johanniskraut seyn, und wird Buch 26. §. 53. wieder vorkommen. Vielleicht hypericum ascyron Lin.

(x) Vom Baum Cyperus, dessen §. 51. gedacht wurde, cera cypria.

schaften, als Proben vom Balsam angegeben werden. Ein ächter Balsam muß kleben; mit Gummi versezter klebt nur, wenn er eine zerbrechliche trokne Kruste bekömmt. Auch durch den Geschmak läßt sich die Verfälschung entdeken. Ist er mit Wachs und Resina versezt, so giebt er eine dunkle Flamme; ist er mit Honig vermischt, so versammlen sich gleich die Fliegen, wenn man ihn in der Hand hat. Aechter Tropfenbalsam verdichtet sich im lauen Waßer und sinkt zu Boden; verfälschter schwimmt oben wie Oel, und ist er mit Metopium vermischt, so hat er dabei einen weißen Kreiß um sich. Die sicherste Probe ist die, daß er Milch gerinnen macht, und auf den Kleidern nicht flekt. Bei keiner Specerei geht so viel Betrug vor, welches man deutlich daraus abnehmen kann, daß so viel Sextar (y), als der Fiskus für dreihundert Denar überläßt, für Tausend wieder verkauft werden. So viel Gewinn giebt der Zusaz — Vom Xylobalsam kostet ein Pfund 5 Denar.

## §. 55.

Der Styrax (z) wird in der Nähe von Judäa, nemlich in Syrien oberhalb Phönice, bei Gabala, Marathus, und am seleucischen Berge-Kasius gewonnen. Der Baum, der ihn giebt, führt eben den Namen,

(y) Sextarius ist der sechste Theil vom Congius etwa $\frac{2}{3}$ Kannen.

(z) Auch storax genannt. Eine Materie, die noch häufig in der Medicin gebraucht wird. Der Baum von welchem sie kömmt, heißt beim Linnee storax officinalis.

men, und gleicht dem Quittenbaum, seine Tropfen sind herbe, und haben einen angenehmen Nachgeschmak, inwendig ist er rohrartig und saftvoll. Gegen Aufgang des Hundsterns erscheinen geflügelte Würmchen, welche in seinem Holze nagen, und daher ist gemeiniglich der Styrax unrein, und mit Wurmmehl vermischt. Nächst dem syrischen Styrax hat der aus Pisidien, Sidon, Cyprus und Cicilien den Vorzug; der cretische ist der schlechteste. Den vom syrischen Berge Amanus gebrauchen die Aerzte, und noch häufiger die Salbenmacher. Es komme aber der Styrax aus welchem Land er wolle, so behält der allemal den Vorzug, welcher von Farbe feuerroth, und dabei fettig und zäh ist. Der schlechte sieht wie Kleie aus, und ist mit einem griesen Schimmel überzogen. Der Styrax wird mit Cederresina oder Gummi, auch wohl mit Honig und bittern Mandeln verfälscht, und alle diese Zusäze laßen sich durch den Geschmak entdeken. Das Pfund vom besten kostet 8 Denar. In Pamphilien wird auch welcher gewonnen, der aber herber, und nicht so saftig ist.

## §. 56.

Syrien liefert auch von eben dem Berge Amanus das Galbanum (a), welches von einem schlanken Strauchgewächse (b), das, so wie auch diese Resina

(a) Heißt auch Mutterharz, und wird noch jezt zu Medicinen und Pflastern gebraucht. Der Baum, von welchem es kommt, ist wahrscheinlich bubon galbanum Lin. den auch einige anisum africanum nennen.

(b) Ferula.

Resina selbst den Namen Stagonitis führt, gewonnen wird. Das beste ist knorplicht, rein, dem Ammoniakum ähnlich, und gar nicht holzicht. Es wird mit Bohnen oder Sakopenium (c) verfälscht. Aechtes Galbanum giebt, wenn es gebrannt wird, einen Geruch, der die Schlangen vertreibt. Das Pfund kostet 5 Denar. Es wird nur zu Medicin gebraucht.

## §. 57.

Auch die Panace (d), welche zu Salben gebraucht wird, ist ein Produkt dieses Landes. Sie wird auch zu Psophis in Arkadien, an den Quellen des Erymanthus in Afrika, und in Macedonien gewonnen, und kommt von einem gertigen Strauche, von ganz eigener Art, der fünf Kubitus hoch ist, erst vier, und dann sechs runde auf der Erde liegende Blätter treibt. Oberwärts hat er ein Laub wie der Oelbaum, und der Saame hängt in Quästen (e), wie die Reiser selbst, zur Erde herab. Um den Saft zu erhalten, rizt man in der Erndte den Stengel, und im Herbste die Wurzel. Die beste Panace sieht weiß aus, so bald sie sich verdikt hat, und dann folgt

(c) Auch ein Gummi, das von einem noch unbekannten Gewächse kömmt.

(d) Heißt in den Apotheken gummi opopanacis, und die Pflanze Heilwurz, beim Linnee pastinaca opopanax.

(e) Muscariis, wie beim Anis, Fenchel und andern Gewächsen.

folgt die blaße; die schwarze wird nicht geachtet. Das Pfund von der Besten wird für 2 Denar verkauft.

§. 58.

Von dieser gertigen Pflanze, ist eine andere Spondylion (f) genannt, nur den Blättern nach verschieden, welche kleiner sind, und einen Einschnitt haben, wie Ahornblätter. Sie wächst an schattigen Oertern. Der Saame hat mit ihr gleichen Namen, sieht aus wie Sesel (g), und wird nur in der Medicin gebraucht.

§. 59.

Auch das Malobathron (h) bekommen wir aus Syrien. Der Baum hat ein gewundenes Blatt, sieht wie dürre aus, giebt unter der Preße ein Oel, welches zu Salben gebraucht wird, und wächst noch häufiger in Egypten. Das beste Malobathron erhalten wir aus Indien, wo es in Sümpfen nach Art der Linsen wachsen, und beßer als Safran riechen, schwärzlich und rauh aussehen, und einen etwas salzigen Geschmak haben soll. Das weiße Malobathron ist

(f) Könnte heraoleum spondylium Lin. seyn, deutsch Bärenklau.

(g) Sil oder seli, auch seseli.

(h) Was jezt Malobathron heißt, ist von diesem verschieden, es heißt auch folium indicum, und besteht aus Blättern, die wie Zimmt- oder Citronenblätter gestaltet seyn sollen.

ist das schlechteste, und überhaupt schimmelt es leicht wenn es alt wird. Der Geschmak muß unter der Zunge dem Nardengeschmake gleichen. In Wein gekocht, giebt es einen überaus angenehmen Geruch. Der Preis ist sonderbar, denn er steigt von einem Denar bis auf drei hundert. Vom Oel kostet das Pf. 60 Denar.

§. 60.

Omphacium ist ein Oel, und wird aus zweierlei Früchten, nemlich des Oelbaums und des Weinstoks, auf zweifache Weise zubereitet. Man preßt welches aus den noch weißen Oliven, wie auch aus der Druppa, so heißt nemlich die Olive, wenn sie bereits die Farbe ändert, aber noch nicht reif und eßbar ist. Das leztere ist das schlechtere, und ist grün, das erstere ist weiß, und hieran laßen sich beide Arten unterscheiden. Das Omphacium vom Weinstok wird aus den Trauben des psythischen oder ammineischen Stoks, vor dem Aufgang des Hundssterns, wenn die Beeren etwa die Größe einer Kicher haben, gemacht. Man schneidet die Traube, so bald sie anfängt abzusezen, noch in der Blüthe ab, und läßt die Haut mit der Blüthe an der Sonne troknen, nimmt sich aber dabei vor dem nächtlichen Thau in Acht. Dieser Blüthenhonig wird in einem irdenen Gefäße gesammlet, und in einem kupfernen aufbewahrt, und ist gut wenn er röthlich aussieht, und dabei scharf und troken ist. Das Pfund vom Omphacium kostet 6 Denar, und wird noch auf eine andere

Art gemacht. Man quetscht nämlich die unreifen Trauben in einem Mörser, troknet sie an der Sonne, und formt sie zu kleinen Kuchen (i).

§. 61.

Hieher gehöret auch das Bryon, ein traubenartiges Gewächs, welches sich an der weißen Pappel findet (k). Das beste wächst in den Gegenden von Gnidus, in Carien, und überhaupt an waßerlosen, dürren und rauhen Oertern. Das von der lycischen Ceder hat die zweite Güte. Desgleichen das Oenanthe, eine Traube eines wilden Weinstoks, welche in der Blüthzeit, wenn sie am besten riecht, gesammlet, auf Leinwand im Schatten getroknet, und in Ge-

(i) Ich muß gestehen, daß ich die zweite Hälfte dieses §. troz aller Erklärungen, die ich darüber nachgelesen habe, noch nicht deutlich genug verstehe. Hier ist der Grundtext: e vite fit psytia aut amminea cum sint acini ciceris magnitudine, ante canis ortum. In prima lanugine demetitur uva, *ejusque melligo*. Reliquum corpus sole coquitur. Nocturni rores caventur. In fictili condita melligo colligitur; subinde cypro aere servatur. Optima, quæ rufa acriorque et aridior. Pretium &c.

Das Verjus oder verd jus der Franzosen oder agresta, Agrest, ist ein Oel oder Saft ähnlicher Art, der noch jezt aus unreifen Weintrauben gepreßt, oder zubereitet, und als ein Gewürze bei Zubereitung der Speisen gebraucht wird. Es führt auch noch den Namen omphacium, der von ὄμφαξ, welches eine unreife Weinbeere bedeutet, entstanden ist.

(k) Ist eigentlich keine Traube, sondern ein Moos.

Gefäße gethan wird. Die besten Trauben kommen aus Parapotamia, dann folgen die antiochischen und laodicäischen, und drittens die von den medischen Gebürgen, welche zum medicinischen Gebrauch die besten sind. Einige geben den cyprischen den Vorzug vor allen. Das afrikanische Oenanthe ist blos für Aerzte brauchbar, und heißt auch Maßaris. Ueberhaupt fällt diese Materie von einem weißen Weinstok schöner, als von einem schwarzen.

## §. 62.

Außer diesen giebt es noch einen Baum, der eine Salbeningredienz giebt, den einige Elate, wir Abies, andere Palma, und noch andere Spathe nennen. Der ammonische ist der beste (1), und dann folgt der syrische. Dieser ist nur dürstenden Gegenden wohlriechend und fetttriefend, und sein Fett wird zu Verdikung der Oele in die Salben gethan.

## §. 63.

In Syrien wird auch ein Cinnamum, oder so genannte Kamakum gewonnen. Es ist dieses ein aus gewißen Nüßen gepreßtes Oel, das vom wahren Zimmtöle noch sehr verschieden ist, ihm aber an Annehmlichkeit nahe kömmt. Das Pfund kostet 40 Aß.

(1) Der in der Gegend des Ammonsorakels wächst.

# Der Naturgeschichte des Plinius Dreizehntes Buch.

## §. 1.

So weit von den Specereien (a), in so fern sie Hauptproducte der Wälder sind. Jede hatte, für sich betrachtet, schon ihre eigene Schönheit, der Luxus aber veranlaßte dennoch eine Mischung von allerlei, lehrte uns alle Gerüche in einen vereinigen, und so entstanden die Salben (b).

Wer die ersten erfunden haben mag, darüber finden sich keine Nachrichten. In den trojanischen Zeiten waren sie noch nicht — man opferte auch nicht beim Weyrauch, und kannte bei heiligen Geschäften nur die Rauchwolke, und den Geruch von einheimischer Ceder, oder Zitronenholze. Das Rosenöl war schon erfunden — denn Homer gedenkt seiner, wenn er von der Vortreflichkeit des Oels spricht (c). Die Salbe hat ihren Ursprung den Persern zu danken, welche sich, um den stinkenden durch ihre Gefräßigkeit

(a) Odores.

(b) Unguenta, les parfums, alle wohlriechende Wasser, Oele u. s. w.

(c) Iliad. Ψ. v. 186.

keit verursachten Athem, durch einen erborgten Wohlgeruch zu vertreiben, ganz damit benezen. Die erste Nachricht, die ich etwa davon auffinde, ist diese: daß Alexander, nachdem er das Lager des Darius erobert hatte, unter andern Geräthschaften auch ein Salbenkästchen fand. In der Folge wurde das Vergnügen, sich zu salben, auch bei uns mit unter die löblichsten und anständigsten Lebensbequemlichkeiten gezählt, und man hat bereits angefangen, auch den Leichen diese Ehre zu erweisen. Wir wollen daher über diesen Gegenstand etwas mehrers sagen, doch sollen solche Salben, deren Ingredienzen nicht von Strauchgewächsen hergenommen werden, für jezt nur dem Namen nach genannt, ihre Eigenschaften aber am gehörigen Orte beschrieben werden (d).

## §. 2.

Die Salben führen verschiedene Beinamen, welche theils von ihrem Vaterlande, theils von den Säften, theils von den Bäumen, oder von andern Umständen hergenommen sind. Auch muß man vorläufig wißen, daß bald diese, bald jene vorzüglich Mode gewesen ist, und daß die Achtung, worinn eine oder die andere stand, sich öfters verlohren hat. Vor Alters war die Salbe von der Insel Delos die beliebteste, und bald darauf die mendesische (e). Diese Abwechslung rührte nicht sowohl von der Mischung und



(d) Er meint solche Parfüms, die von Kräuter-Säften oder Oehlen gemacht werden.

(e) Von Mendes in Egypten so genant.

und Composition her; als vielmehr von den Oelen oder Säften selbst, welche bald hier bald da entweder vorzüglich geriethen, oder wieder aus der Art schlugen. Die irinische Salbe (f) ward erst zu Korinth, und nachmals zu Cyeikum sehr beliebt; so wie die Rosensalbe (g) erst zu Phaselis, und hernach zu Neapolis, Capua und Präneste. Die Safransalbe (h) war anfänglich zu Soli in Cilicien, und hernach auf Rhodus stark Mode. Die Oenantische (i) galt erst auf Cyprus, dann zu Adramytteum. Auf der Insel Kos erst die Majoran- hernach die Quittensalbe (k). Die cyprinische (l) erst auf Cyprus, und dann in Egypten, wo man aber bald nachher die Mendesische und das Metopium schöner fand. Darauf eignete sich Phönice die leztere zu, und in Egypten blieb die Cyprinische in Ehren. Athen hat seine panathenaische Salbe beständig beibehalten. Zu Tarsus hatte man ehedem eine Pardalische, deren Verfertigungs- und Mischungsart in Vergeßenheit gerathen ist, so wie man auch die Narcißensalbe aus der Blume Narcißus nicht mehr zu machen weiß.

Zur

(f) D. die Liliensalbe.

(g) Rhodinum Rosenöhl.

(h) Crocinum.

(i) Welche von den Trauben eines wilden Weinstoks gemacht wurde, siehe Buch 12 §. 61.

(k) Amaracinum und melinum.

(l) Vom Baum cyperus, dessen Buch 12 §. 52 gedacht wurde, so genannt.

Zur Verfertigung einer Salbe wird zweierlei erfordert, nemlich ein flüßiger und ein fester Körper (m). Jener besteht gemeiniglich in einem gewißen Oele, und dieser in (trokenem) Riechwerk. Die Ingredienzen von der ersten Art heißen Stymmata, und die von der leztern Hedysmata. Die Farbe, welche viele aus der Acht laßen, erfordert ein gewißes drittes, und um sie hervorzubringen thut man Zinnober oder Ochsenzungenkraut (n) hinzu. Eingemischtes Salz erhält das Oel in seiner natürlichen Beschaffenheit, wer aber Ochsenzunge hinzuthut, kann des Salzes entübrigt seyn. Resina oder Gummi hält den Geruch in der Maße beisammen, der ohne diesen Zusaz bald schwinden und verdunsten würde.

Die erste, und in der Verfertigung die leichteste Salbe war wahrscheinlich die aus Bryon und Balanöl (o). Die Mendesische ist schon zusammengesezter, denn sie besteht aus einer Mischung von Balanöl, Resina und Metopium, so heißt nemlich in Egypten ein aus bittern Mandeln gezogenes Oel. In der Folge that man noch Omphacium, Kardamomum, Binsen, Kalamus, Honig, Wein, Myrrhen, Balsamkörner, Galbanum und Therebinthresina hinzu. Eine der gemeinsten, und wie man aus diesem Grunde dafür hält, auch der ältesten Salben, wird jezt aus Myrtenöl, Kalamus, Kupreßen, Cy-



(m) Wenigstens weiß ich die Wörter succus und corpus nicht wohl anders zu übersezen.

(n) Anchusa.

(o) Siehe im vorigen Buche §. 50. und §. 46.

prus, Lentiskus (p) und Granatäpfelschalen gemacht. Aber ich solte doch fast glauben, daß die Rosensalbe überall die gemeinste gewesen seyn müße, weil diese Blume aller Orten, und zwar sehr häufig gefunden wird. Es mag auch wohl die Mischung derselben lange Zeit sehr einfach gewesen seyn, bis man in der Folge erst Omphacium, Rosenblüthe, Safran, Zinnober, Kalamus, Honig, Binsen, fein Salz, Ochsenzunge und Wein hinzuthat. Eben so verhält es sich mit der Safransalbe, zu welcher man noch Zinnober, Ochsenzunge und Wein nahm, desgleichen mit der Majoransalbe, die mit Omphacium und Kalamus versezt wurde. Am besten geräth diese auf Cyprus, und zu Mytilene, wo der meiste Majoran wächst. Man macht auch Mischungen von geringern Oelarten, z. B. von Myrten- und Lorbeeröl, und versezt sie mit Lilien, Fönum gräcum (q), Myrrhen, Kasia, Narden, Binsen und Cinnamum. Aus großen und kleinen Quitten wird, wie wir in der Folge zeigen wollen (r), das melinische Oel gezogen, welches ebenfalls zur Salbe wird, wenn man ihm Omphacium, Cyper- und Sesamöl, Kasia und Abrotanum (s) beimischt. Die susinische Salbe ist unter allen die feinste, und besteht aus Lilien,

(p) Mastix.

(q) Deutsch Fenugrek, Bokshorn, griechischer Klee. Trigonella foenum graecum Lin. Das Oel aus dem Saamen wird noch jezt zu Salben und Pflastern gebraucht.

(r) Buch 23. §. 54.

(s) D. Stabwurz, Artemisia abrotanum Lin.

lien, Balanöl, Kalamus, Honig Cinnamum, Safran und Myrrhen. Die Cypriuische, welche ebenfals zu den feinern gehört, besteht aus Cyprus, Omphacium, Kardamomum, Kalamus, Aspalath und Abrotanum; einige thun auch Myrrhen und Panace hinzu. Die beste wird zu Sidon, und zunächst in Egypten gemacht, wenn sonst kein Sesamöl hinzukömmt. Sie hält sich vier Jahr, und kann mit Cinnanum wieder angefrischt werden. Die telinische Salbe (t) wird aus frischem Oele, Cyprus, Kalamus, Steinklee (u), Fenugrek, Honig, Marum (v) und Majoran gemacht. In den Zeiten des komischen Dichters Mänander war sie die vornehmste, und erst lange nachher kam die, wegen des Rufs worinn sie stand, so genannte Megalische auf (w), welche aus Balanöl, Balsam, Kalamus, Binsen, Xylobalsam, Kasia und Resina zubereitet wird. Eine ihrer Eigenschaften ist diese, daß sie, indem sie gekocht wird, so lange geblasen werden muß, bis sie nicht mehr riecht, wenn sie darauf kalt wird, stellt sich der Geruch wieder ein.

Auch einzelne Säfte geben zuweilen eine edle Salbe, und besonders die Oele vom Malobathrum (x), von

(t) Vom Kraute Telis, welches vorher foenum graecum hies, so genannt.

(u) Melilotus trifolium officinale Lin.

(v) Denso übersezt Amberkraut, noch kan ich nicht bestimmen, welches Gewächs unter Marum verstanden wird.

(w) Das ist die große, oder vornehme.

(x) Buch 12. §. 59.

von illyrischer Iris und cycicenischem Majoran, welche beide leztere Gewächse unter die Kräuter gehören. Einige thun noch von diesem und jenem, doch aber wenig hinzu, und wer recht viel zumischt, versezt jedes dieser Oele noch mit reinem Salze, Omphacium, Agnusblättern (y) und Panace; lauter ausländischen Materien. Die Cinnamumsalbe ist ausserordentlich theuer, und wird aus Cinnamum, Balanöl, Xylobalsam, Kalamus, Binsen, Balsamkörnern, Myrrhen und wohlriechenden Honig gemacht. Sie ist von allen die dikste, und ihr Preis steigt von 25 bis 300 Denar. Die Narden- oder Blättersalbe besteht aus Omphacium, Balanöl, Binsen, Kostus, Amomum, Myrrhen und Balsam. Hier muß ich erinnern, daß ich oben neun Kräuter nannte, welche alle den indischen Narden ähneln; und eben so viel Materien giebt es auch, womit diese Salbe verfälscht werden kann. Kostus und Amomum haben für sich, einen für die Nase empfindlichen Geruch, und geben jeder Salbe eine Schärfe. Durch Myrrhen werden sie dik und wohlriechend, und der Safran macht sie für Aerzte brauchbar. Amomum allein genommen, giebt eine sehr starke Salbe, welche Kopfweh verursacht. Einige begnügen sich von den theuren Ingredienzen nur etwas einzusprüzen, und verkochen nur die wohlfeilern. Die Myrrhe giebt ohne Oel für sich schon eine Salbe; aber nur das sogenannte Stacte, denn übrigens verursacht sie zu viel Bitterkeit. Cyperöl giebt der Salbe eine grüne Farbe,

(y) Vom Kraute agnus, deutsch Keuschlamm, beim Linnee vitex agnus castus. Es soll keusch und züchtig machen.

be, susinischer macht sie schmierig, mendesischer schwarz, Rosenöl weis, und durch Myrrhen werden sie blaß.

Dies sind Salben von alter Erfindung, die man in der Folge in den Apotheken betriegerisch verfälschte. Nun folgt ein ganzer Haufe dieser Delikateßen, und die verehrungswürdigste Salbe aller Salben.

Diese heißt die königliche Salbe, weil sie für die parthischen Könige zubereitet wird, und besteht aus Myrobalan, Kostus, Amomum, Cinnamum, Kamakum, Kardamomum, Spiknarde, Marum, Myrrhen, Kasia, Styrax, Ladanum, Opobalsam, Kalamus, Binsen, Oenanthe, Malobathron, Serichat, Cyprus, Aspalath, Panace, Safran, Cypirus, Majoran, Lotus, Honig und Wein. Von allen diesen Dingen wächst in Italien, der Besiegerin aller Länder, ja im ganzen Europa nichts als illyrische Iris und gallische Narden; denn vom Weine, Rosen, Myrtenblättern und Oel, welche wie bekannt, fast allen Ländern gemein sind, ist hier nicht die Rede.

## §. 3.

Das so genannte Diapasma besteht aus trokenen Specereien, und die Hefen der Salben heißen Magma. Die Ingredienz, welche zulezt hinzugethan wird, riecht jederzeit am stärksten. Die Salben lassen sich am besten in Alabastergefäßen (z) aufbewahren,

(z) Werden Buch 36. §. 12. beschrieben. Es waren aus gewöhnlichem Alabasterstein gedrechselte Gefäße.

wahren, und das trokene Riechwerk im Oel. Je fetter dieses ist, wie z. B. das Mandelöl, desto länger hält es sich darinn. Die Salben werden immer schöner, je älter sie werden. Die Sonne ist ihnen schädlich, und man kocht sie daher im Schatten, und in bleiernen Gefäßen. Man probirt sie oben auf der Hand, denn wenn man es in der flachen Hand thun wolte, so würde ihnen die Wärme der fleischigen Theile leicht nachtheilig seyn.

## §. 4.

Dies ist nun der Stof zu einem Luxus, der unter allen der überflüßigste ist. Perlen und Edelsteine kommen auf die Erben — Kleider dauren eine Zeitlang — aber die Salben verdunsten so gleich, und ersterben in der nemlichen Stunde. Sie empfehlen sich durch nichts als nur dadurch, daß etwa eine vorübergehende Dame, auf Leute die ihre Geschäfte haben, auch durch den Geruch einen reizenden Eindruk macht. Ein Pfund kostet 40 Denar. So theuer erkaufen wir ein Vergnügen, das uns fremd ist, denn der Gesalbte riecht die Salben selbst nicht! doch ich muß hier noch einen Unterschied bemerken. Cicero sagt irgendwo in seinen Werken (a), daß die Salben lieblicher sind, die nach Erde, als andere die nach Safran riechen. Also haben auch unter den verkehrtesten Wollüsten, die einfachsten und ernsthaftesten den Vorzug. — Einige finden ihr Vergnügen vor-

(a) Vermuthlich in einer verlohrnen Schrift. Eine ähnliche Stelle findet sich de oratore Buch 3. Kap. 69.

vorzüglich an einer diken Salbe, die sie Stypsis nennen, und laßen es also nicht dabei bewenden, daß ihre Wäsche sie beduftet. Ich habe Leute gekannt, welche sich die Fersen besalbten, und wie es heißt, hat M. Otho den Prinz Nero diese Kunst gelehrt (b). Ich möchte wohl wißen, wie die Besalbung dieser Theile empfunden werden, und wie man sich daran vergnügen kann —. Ja mir ist erzählt, daß eine gewiße Privatperson die Wände der Badestuben mit Salben besprengen, und daß Prinz Cajus die Badewannen balsamiren lies; ja was noch mehr ist, daß in der Folge ein Bedienter des Nero daßelbe gethan hat. Es solte also diese Wollust nicht blos für Fürsten bleiben —. Noch mehr bewundere ich, daß sich diese Ueppigkeit auch in die Feldläger eingeschlichen hat, wenigstens werden die Adler und übrige Feldzeichen — diese bestäubte, bewachte und fürchterliche Dinge — an festlichen Tagen gesalbt. Ich wünschte nur, daß ich dem Leser sagen könnte, wer diese Sitte zuerst eingeführt hat. So viel ist wohl gewiß, daß unsere Adler geblendet, durch den Preiß dieser Dinge, jenen Erdkreis erobert haben (c). Wir suchen unsern Ueppigkeiten solche Schuzwehr, um berechtigt zu seyn, uns auch unter dem Helm balsamiren zu dürfen. —

§. 5.

(b) Tacitus sagt vom Otho „ gratum fuisse principi unguentorum prodiga effusione.

(c) Nemlich Asien. Er will sagen, die ausländischen Spccereiprodukte haben die Eroberung Asiens veranlaßt.

## §. 5.

Wenn ehe der Gebrauch sich zu salben bis zu den Römern gelangt seyn mag, läßt sich nicht so leicht bestimmen. So viel weiß man, daß die Censoren, P. Licinius Kraßus und C. Julius Cäsar nach Besiegung des Königs Antiochus und Eroberung Asiens, im Jahr der Stadt 565, durch ein Edict den Verkauf exotischer Salben (*), wie sie sie nannten, verboten haben. Aber Herkules! jezt thut man sie so gar ins Getränk, und schäzt ihre Bitterkeit so sehr, daß man den Geruch davon von innen und außen verschwenderisch genießen will. Daß L. Platius, ein Bruder des L. Plankus, eines zweimaligen Konsuls und Censors, der vom Triumphirate verwiesen, sich zu Salerna verborgen hielt, durch den Salbengeruch entdekt wurde, ist bekannt, und dieser schändliche Zug rechtfertiget seine Verweisung völlig; denn wer wird nicht zugeben, daß dergleichen Menschen mit Recht ins Unglük fallen (d).

## §. 6.

Uebrigens ist kein Land unter allen an Salbengewächsen so ergiebig als Egypten, und nächst ihm Kampanien wegen der vielen Rosen, Judäa ist mehr der Palmen halber berühmt, die wir jezt ihrer Natur nach beschreiben werden. Es giebt zwar auch in Europa und in Italien sehr häufig Palmbäume, aber sie

(*) D. i. ausländischer.

(d) Diese Geschichte erzählt Valerius Maximus Buch 6. Kap. 8.

sie sind unfruchtbar. An der Seeküste von Spanien tragen sie eine Frucht, aber sie ist herbe, und in Afrika eine süße, die aber den Geschmak gar bald verliert. Dagegen macht man im Orient Weine daraus, einige Völker auch Brodt (c), und viele der vierfüßigen Thiere nähren sich davon. Der Palmbaum heißt daher mit Recht ein ausländischer. Man findet auch weder in Italien noch sonst in einem Lande, es sei dann sehr warm, einen von selbst aufgeschlagenen Palmbaum, und nur in sehr heißen Gegenden bringet er Früchte.

## §. 7.

Er wächst im leichten, sandigen und mehrentheils im salpetrigen Erdreiche, und liebt die Näße, denn in trokenen Jahren will er das ganze Jahr hindurch begoßen seyn. Der Mist soll ihm schaden, denn in einigen Gegenden von Aßyrien leiden die Palmbäume, wenn man nicht zur Ableitung des Mists, kleine Gräben zieht. Es giebt verschiedene Arten davon. Die Bäume der ersten sind nicht größer als ein Strauch, an einigen Orten unfruchtbar, und an andern fruchtbar, und haben kurze kreisförmig gewachsene Zweige mit vielem Laube. In einigen Gegenden zieht man sie an den Wänden statt einer Bekleidung, um den Anschlag des Regens abzuhalten

(c) Z. B. der Sago, ein vegetabilischer Teig, ist das Mark von einem gewißen Palmbaum, der im Linnee cycas heißt.

ten (f). Von der größern Art giebt es ganze Wälder. Diese treiben die stachlichten Blätter, die den ganzen Baum kammweiße umgeben, aus dem Stamm selbst hervor, und aller Wahrscheinlichkeit nach, ist dieses eine wilde Art. Zuweilen gesellen sie sich, man weiß nicht wodurch gereizt, zu den zahmen Bäumen. Die Bäume der dritten Art sind rund und lang, haben in der Rinde dicht aneinanderstehende Aeste, wie kreisförmige Stufen, und werden daher von den orientalischen Völkern mit leichter Mühe bestiegen. Der Mensch, der den Baum besteigen will, umwindet sich und ihn mit einem Reif von Bast, und dann klettert er mit außerordentlicher Schnelligkeit hinan (*). Alles Laub, wie auch die Frucht, sizt oben im Gipfel, und zwar findet sich die leztere nicht wie bei andern Bäumen, zwischen den Blättern, sondern zwischen den Zweigen, und entspringt aus gewißen Kapseln. Sie ist traubenartig, und hat beides die Eigenschaften einer Traube und einer Obstfrucht (g). Die Blätter haben Spizen wie Meßer, sind an der Seite gespalten, und haben uns durch ihre

(f) Das ist vermuthlich die Linneische Zwergpalme, chamærops humilis.

(*) Der Reif oder Strik sichert ihn, daß er nicht rükwärts über fallt, und vermuthlich hängt er ihn von Stufe zu Stufe, oder Ast zu Ast immer höher. Dieser Baum ist vermuthlich der, welchen Linne carica nennt.

(g) Am obern Theile des Baums entstehen Scheiden oder Kapseln, welche sich mählig öfnen, und eine Traube hervorgehen laßen. Siehe Dietrichs Pflanzenreich Seite 1326.

ihre Figur die erste Idee zu einer Schlachtordnung mit zwei Flügeln gegeben. Jezt weiß man sie zu spalten, und zu Striken, Matten und leichten Sonnenschirmen zu verarbeiten.

Die gelehrtesten Naturforscher behaupten, daß auch bei den Bäumen, und allem was auf der Erde wächst, ja auch bei den Kräutern zwei Geschlechter vorhanden sind, welches ich hier ein für allemal will gesagt haben. Bei keiner Art von Bäumen fällt dies so deutlich in die Augen, als bei dieser. Der männliche Palmbaum hat die Blüthe in der Kapsel, der weibliche kömmt nicht zur Blüthe, sondern treibt nur ährenartige Sproßen. Bei beiden entsteht das Fleisch der Frucht zuerst, und hernach in demselben ein holzichter Kern, oder der Saame. Ein Beweis, daß dieser Saamenkern zulezt entsteht, ist dieser, daß man in den Kapseln neben den Früchten mit Kernen auch kernlose antrift. Der Kern selbst ist länglich, und nicht rund, wie in der Olive, oben auf dem Rüken hat er eine gepolsterte Kerbe, und am Bauche gemeiniglich einen Nabel, welcher die ersten Wurzeln treibt. Man muß ihn so pflanzen, daß der Nabel unten kommt, und zwei Kerne bei einander legen, und eben so viel wieder darauf; denn wenn der Baum nur aus einem entsteht, wird er zu schwach, wenn aber viere in einem zusammen wachsen, so erreicht er die gehörige Stärke. Dieser holzige Kern wird vom Fleische durch verschiedene weiße Häutchen abgesondert, und noch andere hängen mit ihm zusammen. Zwischen ihm und dem Fruchtfleische ist eine

Leere, und nur an der Spize ist er vermittelst eines Fadens damit verbunden. Das Fleisch kömmt in einem Jahre zur Reife. In einigen Ländern, wie z. B. auf Cyprus, wird es zwar nicht völlig reif, bekömmt aber doch einen angenehmen und süßen Geschmak; die Blätter sind auch dort etwas breiter, und die Frucht runder als gewöhnlich. Die Kerne laßen sich nicht wohl niederschluken, sondern nachdem man den Saft der Frucht ausgesogen hat, wirft man sie wieder aus. In Arabien soll die Süßigkeit der Palmfrüchte etwas gemäßigter seyn; doch aber zieht Juba eine gewiße Frucht, Dabla, welche im Gebiet der arabischen Sceniten wächst, dem Geschmak nach allen andern vor. Man sagt übrigens für gewiß, daß die weiblichen Bäume in einem wild aufgewachsenen Walde ohne männliche nicht tragen, und daß um jedes Männchen viele Weibchen umher stehen, und ihm schmeichelnd ihre Zweige entgegen biegen. Jener hebt die seinigen starr in die Höhe, und schwängert diese durch einen Duft, oder Anblik, oder durch den Staub den er ihnen zuschikt. Wird der männliche Baum gefällt; so stehen die weiblichen verwitwet und unfruchtbar da. So stark ist die Empfindung der Liebe bei diesen Bäumen — und die Menschen sind daher auf die Erfindung gerathen, eine künstliche Begattung zu veranstalten, und die Blume, oder Wolle, oder wohl gar nur den Staub vom Männchen dem Weibchen aufzustreuen (h).

§. 8.

(h) Ein Kunstgrif, der also so neu nicht ist, als ihn wohl einige dafür halten mögen, doch hat, wie man sieht, Plinius

## §. 8.

Der Palmbaum kann auch auf folgende Art fortgepflanzt werden. Man haut oben aus dem Scheitel, oder so genannten Gehirn, einen zwei Kubitus langen Stab heraus, spaltet denselben unterwärts, und pflanzt ihn ein. Sprößlinge von der Wurzel, oder zarte Zweige die man abnimmt, bleiben ebenfalls am Leben, wenn sie gepflanzt werden. In Aßyrien bewurzelt ein Palmbaum, wenn er auf einem feuchten Erdreiche niederliegt, überall, treibt aber nur Sträucher, und keine Bäume. Man legt daher Pflanzschulen an, sezt die jährigen Bäumchen hinein, und wenn sie zweijährig sind, versezt man sie wieder, weil der Palmbaum die Verpflanzung liebt. In andern Gegenden will er im Frühjahr, und in Aßyrien um die Zeit des Hundsternaufgangs versezt seyn. Hier beschneidet man auch die jungen Bäumchen nicht mit Meßern, sondern bindet, damit sie in die Höhe wachsen, nur die Zweige auf; wenn diese aber stärker werden, hauet man sie bis auf einen halben Fus ab, damit der Baum auch in der Dike zunehme. In andern Ländern würde er ausgehen, wenn man ihn auf diese Art behandeln wollte. Wir haben schon gesagt, daß der Palmbaum einen salzigen Boden liebt; wo ein solcher nicht ist, umstreut man ihn mit Salze, aber nicht unmittelbar an der Wurzel, sondern in einiger Entfernung davon. In



Plinius die rechten Begriffe noch nicht davon gehabt, denn er gedenkt des Blüthenstaubes, worauf es doch eigentlich ankömmt, nicht bestimmt genug.

Syrien und Egypten findet man welche mit zwei Hauptstämmen, auf Creta mit dreien, und wohl gar mit fünfen. Er trägt schon im dritten Jahre, auf Cyprus in Syrien, und in Egypten erst im vierten, einige auch im fünften, und zwar sind das solche die nur Mannshöhe haben, und deren Frucht, so lange der Baum jung ist, kernlos bleibt, aus welchem Grunde man sie auch Spadonen zu nennen pflegt (*i*).

## §. 9.

Von den Palmbäumen giebt es viele Arten. In Aßyrien und ganz Persien verbraucht man die unfruchtbaren zu Bauholz, oder läßt prächtige Hausgeräthe daraus verfertigen. Es giebt auch haubare Palmwälder, welche von der Wurzel wieder ausschlagen wenn sie abgeholzt werden. Die Palmbäume haben in ihrem Gipfel ein gewißes süßes Mark, das so genannte Gehirn, und bleiben am Leben, wenn es ihnen auch genommen wird, welches bei den übrigen nicht der Fall ist. Einige haben ein breiteres weiches Blatt, das zu Flechtwerk gebraucht wird, und heißen Chamaerepen. Man trift sie häufig auf Creta, noch häufiger aber in Sicilien. Das Palmholz giebt eine lebhafte Kohle und hält lange Feuer.

Einige von den fruchttragenden haben in der Frucht einen kurzen, andere einen längern Kern; einige einen weichen, andere einen harten. Bei manchen

(i) D. i. Verschnittene, weil den Früchten so zu reden die Hoden fehlen.

chen ist er knochenhart und mondförmig. Der Aberglaube glättet ihn, wenn er diese Beschaffenheit hat, mit einem Zahne, und gebraucht ihn zu einem Mittel wider die Zauberei. Einige Kerne sind mit vielen, andere mit wenig Häuten bekleidet; einige mit diken, andere mit dünnen. Diesem zu Folge würde man, wenn man alle auch die fremden Namen aufsuchen, und die Unterschiede der Palmweine mit in Betrachtung ziehen wolte, neun und vierzig Arten zählen können. Die berühmteste Art ist diejenige, welche nur für die Könige von Persien zu Babylon im Garten Bagou — so hießen nemlich die Verschnittenen, welche dort zur Regierung kamen (k) — gezogen werden. Welcher Garten jederzeit im Umfange der königlichen Burg lag. In den südlichen Ländern giebt man den syagrischen Palmfrüchten den Vorzug, und ihnen folgen die margaridischen, welche kurz, weis, rund und den Beeren ähnlicher als den Eicheln sind, daher sie auch von den Perlen den Namen führen (l). Von dieser Art, wie auch von der syagrischen soll es in der Gegend von Chora (m) nur einen einzigen Baum geben, von dem man Wunderdinge erzählen hört. Er soll nemlich wie der Vogel Phönix — der, wie man glaubt, auch vom



(k) Bagoü heißt im persischen ein Kastrat, und Bagdad, welches von diesem Worte hergeleitet wird, soll so viel heißen, als das Gebiet eines Verschnittenen.

(l) Margarita heißt eine Perle, und eine Perl ist rund weiß u. s. w.

(m) In Niederegypten, Buch 6. §. 39.

Palmbaum den Namen hat (n) — wenn er ausgeht oder stirbt, aus sich selbst wieder aufwachsen. Jezt, da ich dieses schreibe trägt er Früchte. Die Frucht ist gros, hart und rauh, und unterscheidet sich von andern Palmfrüchten vorzüglich durch einen Wildgeschmak, denn sie schmekt fast wie wildes Schweinefleisch, welcher Umstand auch gewiß zu ihrer Benennung (o) Anlaß gegeben hat. Die sandalische Palmfrucht, von der Aehnlichkeit mit einem Pantoffel so genannt (p), ist in der Reihe die vierte und eben so selten als lieblich von Geschmak. In ganz Aethiopien soll man nur fünf Bäume dieser Art antreffen.

Nun folgen die karyotischen, die sehr nahrhaft und saftig sind, und im Orient die besten Weine geben, aber zu Kopfe steigen, und durch diesen Umstand diese Benennung veranlaßt haben (q). So wie die Palmfrüchte im Orient überhaupt in Menge und reichlich angetroffen werden; so sind sie in Judäa — doch nicht im ganzen Lande, sondern vorzüglich um Jericho — besonders von edler Art, und man rühmt auch die in den niedern Gegenden dieses Landes um Archelais, Phaselis und Livias wachsen. Sie unter-

(n) Das Wort Phönix bezeichnet nemlich auch einen Palmbaum.

(o) Syagros heißt nemlich ein wilder Eber.

(p) Von sandalium ein Pantoffel.

(q) καρη heißt der Kopf, und ὑαδία die Dummheit, Karyotische P. heißen also Kopfdummachende.

terscheiden sich durch einen fettigen Milchsaft, der fast wie ein mit süßem Honig gemischter Wein schmekt. Im Geschlecht der Karyotten sind die nicolaitischen zwar die trokensten, aber dabei so gros, daß viere zusammen die Länge von einem Kubitus haben. Eine andere Art, die nicht so schön ist, ist dem Geschmak nach mit den Karyotten verschwistert, und heißt daher die adelpidische; sie schmekt beinahe eben so angenehm, doch nicht völlig. Eine dritte Art von Karyotten sind die Pateten, die so saftig sind, daß sie gleichsam trunken am Baume schon zerplazen, und dann wie gekeltert aussehen.

In dem weitläuftigen Geschlecht der minder saftigen machen die binsigten (r) eine eigene Art aus; sie sind sehr lang, dünne und zuweilen gekrümmt. Diejenige Gattung davon, welche wir zur Verehrung der Götter widmen, nennen die Juden — ein Volk das sich durch Götterschmähung besonders auszeichnet — die chydaeische (*). Die Palmfrüchte aus Thebais und Arabien sind ganz troken, mager, klein und von der beständigen Hize so gedörrt, daß sie mehr von einer Borke als von einer Haut umgeben sind, ja in Aethiopien sind sie so dürre, daß man sie zu Mehl zerreiben, und zu Brod verbaken kann. Sie wachsen auf einem Strauche, der kubituslange Zweige und ein breites Blatt hat, sind rund, etwas größer als ein Apfel, und heißen Koiken. Sie reifen im



(r) Juncei.

(*) D. ist die gemeine, oder die Pöbelart.

im dritten Jahre, und der Strauch hat beständig Früchte, denn es wachsen immer welche nach. Die thebaischen werden, damit sie den Geschmak behalten, so heiß wie sie vom Baum kommen gleich in Gefäßen gethan, und jene welken wenn man sie hernach nicht noch einmal in dem Ofen troknet. Die übrigen Arten, welche ganz gemeine zu seyn scheinen, nennen die Syrer und auch Juba Trogematen (s), und in einer andern Gegend von Phönice und Cilicien heißen wir sie schlechthin Balanen (t). Von diesen giebt es auch unterschiedliche Arten, z. B. in Absicht der Figur, runde und länglichte, und in Bezug auf die Farbe, schwarze und röthliche, ja es soll ihrer so vielerlei Farben geben als bei den Feigen. Die weißen hält man für die besten. Auch in Absicht der Größe giebt es Unterschiede, denn man hat welche gefunden die einen Kubitus lang waren, andere dagegen sind nicht größer als eine Bohne. Die man aufbewahren will, müßen im salzigen oder sandigen Gegenden, z. B. in Judäa oder Cyrene oder Afrika, nicht aber in Egypten, Cyprus, Syrien und im aßyrischen Seleucia gewonnen seyn. Mit diesem mäßtet man die Schweine oder anderes Vieh. Ein Zeichen, daß diese Frucht verdorben oder alt ist, ist dieses, daß die weiße Narbe, vermittelst welcher sie an der Traube faß, abfällt. Alexanders Soldaten erstikten im Lande der Gedrosier an grünen Palmfrüchten.

(s) Deßert oder Nachtischfrüchte. Denso: Aufsazdatteln.

(t) D. Eicheln.

früchten. Hier war die Beschaffenheit derselben schuld, und anderer Orten die Menge, denn wenn sie frisch sind haben sie einen so einnehmenden Geschmak, daß man gemeiniglich erst davon zu eßen aufhört, wenn schon Gefahr da ist.

## §. 10.

Außer dem Palmbaum hat Syrien noch verschiedene ihm eigene Bäume. Unter den Nußarten ist die Pistazie (u) bekannt, welche wenn sie ins Getränk gethan oder gegessen wird, wider den Schlangenbiß dienen soll. Von den Feigenarten wachsen daselbst die Karika (v), und die kleinere Gattung davon, welche man Kottanen nennt. Die Berge von Damaskus bringen Pflaumen und Brustbeeren (w). Beide wachsen auch schon häufig in Italien. Aus den Brustbeeren wird in Egypten ein Wein gemacht.

## §. 11.

Die Phönicier haben eine kleine dem Wacholdersrauche ähnliche Ceder, von der es nach dem Unterschiede der Blätter zwei Arten giebt, nemlich die lycische

(u) Vermuthlich, pistacia vera Lin. die Nuß ist länglich und ekkig, etwa so gros wie eine Haselnuß, und hat einen fetten grünlichen wohlschmekkenden Kern.

(v) Vielleicht ficus carica Lin.

(w) Myxa. Cordia myxa Lin. diese Früchte sind kleinen Pflaumen ähnlich, und haben inwendig eine Nuß. Denso übersezt Sebresten.

cische und phönicische. Die so genannte Oxycedder (x) hat ein hartes, spizes, stachlichtes Blatt, und viel Zweige und Aeste. Die zweite Art (y) riecht stärker als die erste, und beide bringen eine süße Frucht, so groß wie die von der Myrte. Auch von den größern Cedern giebt es zwei Gattungen. Die eine blühet und trägt nicht, die andere trägt und blühet nicht. Auf der leztern wächst an der Stelle einer abgefallenen Frucht gleich eine andere nach. Der Saame gleicht dem Cupreßensaamen. Einige nennen diese Ceder, von der auch eine vortrefliche Resina kömmt, Cederelates (z); ihr Holz ist von ewiger Dauer, und wird häufig zu Götterstatuen verarbeitet. In einem gewißen Tempel Roms steht der sosianische Apoll (a) von Cedernholz, der aus Seleucia hergeschaft wurde. Arkadien hat auch einen cederähnlichen Baum, der aber in Phrygien nur schlechthin die syrische Staude genannt wird.

## §. 12.

Der Terebintbaum (b) wächst ebenfalls in Syrien. Der männliche trägt keine Früchte, und vom weib-

(x) D. die scharfe Ceder.

(y) Nemlich die phönicische.

(z) Die erhabene Ceder.

(a) So genannt, weil ihn ein gewißer Sosius aus dem Orient mit nach Rom gebracht hatte.

(b) Pistacia therebinthus Lin. der ächte Terpenthin kömmt von seiner Frucht, einer Nuß.

weiblichen giebt es zwei Arten. Die eine hat eine rothe Frucht von der Größe einer Linse, die andere eine blaße, die mit dem Wein zugleich reift, nicht größer ist als eine Bohne, angenehm riecht, und sich wie eine Resina angreifen läßt. Um den Berg Ida in Troas, wie auch in Macedonien, ist dieser Baum nur kurz und strauchartig, aber in Syrien bei Damaskus groß. Das Holz, welches zähe ist und sehr lange dauret, hat eine glänzende schwarze Farbe, die Blume ist traubenförmig wie bei der Olive, und roth, das Laub dicht. Auf den Blättern entstehen Bläsgen, aus welchen Thiere wie Müken hervorkriechen, und aus der Rinde bricht eine zähe resinöse Materie hervor.

## §. 13.

Der männliche syrische Sumachbaum (c) ist fruchtbar; der weibliche unfruchtbar; seine Blätter sind etwas länger als Ulmblätter und haarig, und die Blattstiele stehen allemal einander entgegen. Die Zweige sind zart und kurz und die Blätter geben dem Leder eine weiße Farbe. Der Saame, welcher linsenförmig ist, färbt sich mit den Weintrauben zugleich und wird röthlich. In der Medicin ist er unentbehrlich.

§. 14.

(c) Rhus. Rhus coriaria Lin. Ein Färbebaum, die Rinde färbet gelb, die Wurzel röthlich. Erstere gebrauchen die Gerber zur Zubereitung des Leders.

## § 14.

In Egypten finden sich verschiedene Baumarten, die man in andern Ländern nicht antrift. Hieher gehört vorzüglich ein gewißer Feigenbaum, der auch der egyptische (d) genannt wird. Das Blatt ist, der Größe und dem Anblik nach, dem Maulbeerblatte ähnlich, und die Frucht sizt nicht an den Zweigen, sondern am Stamme selbst. Sie schmekt sehr süß, hat inwendig keine Kerne, wird reichlich gewonnen, kömmt aber nicht zur Reife, wenn sie nicht vorher mit einem eißernen Häkchen gerizt worden. Wenn sie gerizt ist, kann man sie den vierten Tag abnehmen, und an ihrer Stelle wächst eine andere. An einem sehr saftigen Baume giebt es in einem Sommer sieben solcher Nachwüchse. Rizt man die Feige nicht, so hat man viere, und die nachwachsende Frucht stößt die vorhergehende noch unreif ab. Das Holz, welches von eigener Art ist, gehört unter die nuzbarsten Holzarten. So bald es gefällt ist, wird es in Sümpfe geworfen, und das heißt daßelbe troknen. Anfänglich sinkt es zu Grunde, hernach schwimmt es, und es ist gewis, daß das Waßer, welches alle andere Holzarten anfeuchtet, dieses auszehrt. Wenn es an zu schwimmen fängt, so ist es zur Verarbeitung zeitig.

§. 15.

(d) Vermuthlich der so genannte pharaonische Feigenbaum, ficus sycomarus Lin. davon das Holz einige Jahrtausend der Fäulniß wiedersteht, und daher von den alten Egyptern zur Aufbewahrung der Mumien gebraucht wurde.

## §. 15.

Der so genannte cyprische Feigenbaum, auf der Insel Creta, ist diesem einiger maßen ähnlich. Er trägt die Frucht so wohl am Stamme als an den Zweigen, so bald sie dik genug sind, treibt ganz blattlose Schößlinge, ähnelt der Wurzel nach der Pappel und am Blatte der Ulme. Er giebt jährlich viermal Früchte, und eben so oft schlägt er aus. Die Frucht wird nicht reif, es sei denn, daß man einen Einschnitt macht und ihr den Saft abzapft. Sie schmekt eben so angenehm, und ist auch inwendig eben so beschaffen als die eigentliche Feige. Der Größe nach gleicht sie einem Speyerapfel (e).

## §. 16.

Ein anderer Feigenbaum, die Jonier nennen ihn den ceronischen (f), hat mit diesem Aehnlichkeit und trägt seine Frucht, welche schotenartig ist, auch am Stamme, weshalb ihn auch einige — es ist aber ein offenbarer Irrthum — den egyptischen genannt haben. Er wächst nicht in Egypten, sondern in Syrien, Jonien, bei Guidus und auf Rhodus, hat beständig

(e) Sorbus, sorbus domestica Lin. die Frucht vom Speierling, welche braun aussieht, und eßbar ist.

(f) Ceratonia Lin. der Soodbrodbaum. Die Frucht, welche wohl eine Spanne lang, und einen Daumen breit ist, heißt auch Johannisbrod, oder die ceraunische Schote. Sie ist sehr markicht, und in der Medicin brauchbar.

ständig Laub und bringt eine weiße starkriechende Blüthe. Er treibt unter vielen Sprößlinge, welche ihm den Saft benehmen, und dies ist die Ursach, warum er auf der Oberfläche des Stamms so gelb aussieht. Nimmt man die vorjährige Frucht gegen die Hundstage ab, so wächst eine andere wieder. Er blüht mit Aufgang des Arcturs und nährt die Frucht im Winter.

## §. 17.

In Egypten wächst auch ein Pfirschbaum (*) von eigener Art. Er ist dem Birnbaum ähnlich, behält die Blätter und hat beständig Früchte, denn wenn man heute welche abnimmt, so wachsen Morgen welche wieder. Die Frucht, welche beim Hauch der Etesien reift, ist etwas länger als eine Birne, liegt wie die Mandel in Schale und Haut verschlossen, und hat eine Grasfarbe. Wo bei der Mandel der eigentliche Kern liegt, liegt hier eine kürzere, weichere und pflaumenartige Frucht, die reizend, süß und angenehm von Geschmak und dabei nicht ungesund ist. Das Holz giebt dem Lotusholze an Festigkeit und Schwärze nichts nach, und man hat auch ehedem häufig Statuen daraus gemacht. Der Baum, welchen wir oben den Balanbaum nannten, hat freilich auch ein sehr dauerhaftes Holz; es ist aber

(*) Persica, aber nicht der bekannte Pfirsichbaum, wie die Beschreibung gleich zeigen wird. Welcher Baum des linneischen Systems hier gemeint sei, kan ich nicht wohl bestimmen.

aber fast durch und durch gewrungen und schikt sich nur zum Schiffbau.

§. 18.

Dagegen wird das Holz vom Kukusbaume (g) sehr geschäzt. Er ähnelt dem Palmbaum und seine Blätter werden ebenfalls zu Weberarbeiten genuzt, nur unterscheidet er sich dadurch von ihm, daß er getheilte und ausgebreitete Zweige hat. Die Frucht ist von der Größe, daß sie die Hand füllt, und empfiehlt sich durch einen herben ins süßliche fallenden Saft. Der einwendige Kern ist gros, fest und so hart, daß man Segelringe daraus drechseln kann. In demselben liegt eine Mandel, welche sehr süß schmekt wenn sie frisch ist, troknet man sie aber, so wird sie endlich so hart, daß sie nicht gegeßen werden kann, wenn sie nicht zuvor einige Tage im Waßer liegt. Das Holz ist schön und maserig und bei den Persern vorzüglich beliebt.

§. 19.

Und eben so beliebt ist bei diesem Volke das Holz eines gewißen Stachelbaums, wenigstens das schwarze, das im Waßer nicht verdirbt und daher sehr gut zu

(g) Cucus, wahrscheinlich, der Kokosbaum, cocos nucifera Lin. wenigstens stimmt die pliniamische Beschreibung ziemlich mit der neuern überein.

zu Schiffsrippen zu gebrauchen ist; das weiße fault leicht. Die Stacheln sizen bei beiden Arten auch auf den Blättern, der Same liegt in Schoten, und dient, wie Gallap zur Zubereitung des Leders. Die Blume ist schön und wird zu Kränzen wie auch in der Medicin gebraucht. Es rinnt auch ein Gummi aus diesem Baume, seine Nuzbarkeit aber besteht vorzüglich darinn, daß er alle drei Jahr abgehauen werden kann und wieder ausschlägt. Er wächst in der Gegend von Theben, 300 Stadien vom Nil, in einer waldigten und durch Quellen gewäßerten Gegend, wo auch Eichen, Pfirschbäume und Oliven wachsen (h).

Hier findet sich auch der egyptische Pflaumenbaum (i), ein, dem jezt beschriebenen Stachelbaum nicht unähnlicher und stets belaubter Baum mit einer Mispelfrucht, die mitten im Winter zur Reife kömmt. Der Fruchtkern ist groß und die Frucht selbst ist ihrer Natur nach so beschaffen und so häufig vorhanden, daß ihre Lese den Einwohnern statt einer Erndte dienen kann. Sie wird abgewaschen, gestoßen, in Kuchen geformt und aufbewahrt (k). In den Wäldern um Memphis findet man so große Bäume, daß sie

(h) Wie einige dafür halten, ist hier der Akazienbaum gemeint, welcher B. 24 §. 67 wieder vorkommen wird.

(i) Prunus aegyptia, er scheint den neuern Botanisten unbekannt zu seyn.

(k) Wie etwa die so genannten Feigenkäse.

sie drei Menschen nicht umklaftern können. Einer davon ist aber nicht seiner Frucht oder sonstigen Nuzens wegen ein rechter Wunderbaum; denn seine Blätter, welche dem Ansehen nach den Blättern eines Stachelbaums ähnlich sind, sind wie Vogelfedern, fallen ab wenn ein Mensch nur die Zweige berührt und wachsen hernach gleich wieder.

## §. 20.

Daß das beste Gummi von dem vorhin beschriebenen egyptischen Stachelstrauche gewonnen werde, ist bekannt. Es ist wurmförmig, gestreift, bläulich von Farbe, ohne Borke, klebt an den Zähnen, und ein Pfund kostet drei Denar. Ein schlechters kömmt von den bittern Mandel= und von Kirschbäumen, das schlechteste aber von Pflaumenbäumen, auch aus dem Weinstok fließt ein Gummi, das man sehr wohl gebrauchen kann, wenn die Kinder Geschwüre haben; wie denn auch der Oelbaum zuweilen eins giebt, das bei Zahnschmerzen gute Dienste leistet. Der Ulmbaum auf dem cilicischen Berge Korykus und der Wacholderstrauch liefern auch Gummi, aber es ist zu nichts nüze, und aus dem Ulmgummi entstehen dort sogar Müken. Auch vom Sarkokolla, dieß ist der Name eines gewißen Baums, erhält man ein Gummi, welches für Mahler und Aerzte sehr brauchbar ist; es sieht wie zerriebener Weyrauch aus, und ist beßer wenn es weiß als wenn es roth ist. Es steht mit obigen im Preise.

## §. 21.

Bisher haben wir noch nichts von solchen Gewächsen gesagt, welche in sumpfigten Gegenden oder an Flüßen wachsen; ehe wir aber Egypten verlaßen, muß ich die Beschaffenheit des Papyrs beschreiben, weil das Schreibpapier (l) das humane Menschenleben befördert und das Andenken menschlicher Thaten aufbewahrt. Nach den Nachrichten, welche uns M. Varro davon giebt, ist es ebenfalls durch die Siege des großen Alexanders, nach der Erbauung von Alexandria in Egypten, bekannt worden. Vorher, sagt er, habe man sich des Schreibpapiers nie bedient, man habe erst auf Palmblättern, dann auf gewiße Baumrinden, und in der Folge offentliche Urkunden auf Bleiplatten und Privatschriften auf Leinewand oder dünnen hölzernen Täfelchen, geschrieben. Wir finden beim Homer, daß die Schreibtafeln (m) schon vor dem trojanischen Kriege üblich gewesen

(l) Papyrus heißt das egyptische Schilfgewächs, aus welchem das Schreibpapier, charta, verfertigt wurde. Weil wir im Deutschen schwerlich zwei Wörter haben, welche papyrus und charta im gehörigen Verhältniß bezeichnen, so will ich papyrus durch Papyr oder Papyrschilf und charta durch Papier oder Schreibpapier übersezen. Uebrigens ist zu merken, daß die plinianische Nachricht und Beschreibung vom Papier der Alten die Hauptnachricht ist, die wir in den Autoren hierüber finden, sedes doctrinae de papyro, sagt Gesner.

(m) Pugillares (von pugnus) Handtafeln, die man füglich mit unsern pergamentnen Schreibtafeln vergleichen kann.

gewesen sind. Seinen Nachrichten zufolge war damals das Land, welches jezt den Namen Egypten (n) führt, noch nicht einmal vorhanden, und entstand erst nachher durch eine Anschlemmung des Nils, das Papyr aber wächst nirgends als in dem darinn liegenden seleneutischen Nomos. Die Ueberfahrt von der Insel Pharus, die jezt mit Alexandrien vermittelst einer Brüke verbunden ist, bis zum festen Lande, betrug damals noch, wenn auch ein Schiff im vollen Segeln war, einen Zeitraum von Tag und Nacht. Ferner sagt Varro, daß die Eifersucht zweier Könige, des Ptolemäus und Eumenes, die es einander in Absicht ihrer Bibliotheken zuvor thun wollten, die Erfindung des Pergaments (o) veranlaßt habe, nachdem nemlich Ptolemäus die Ausfuhre des Schreibpapiers verboten hatte. Nachher hat der Gebrauch einer Sache, durch welche sich die Menschen verewigen, jederman ohne Unterschied frei gestanden.

## §. 22.

Das Papierschilf (*) wächst in den sumpfichten Gegenden Egyptens, und auch in den Waßern, wel-



kann. Es waren mit Wachs überzogene hölzerne oder elfenbeinerne Täfelchen, deren zuweilen mehrere zusammen geheftet waren, auf welchen man gewöhnlich nur solche Dinge schrieb, die bald wieder ausgelöscht werden konnten, z. E. Entwürfe, Briefe u. d. g.

(n) Nemlich Niederegypten, und vorzüglich versteht er hier das Delta.

(o) Membrana pergami.

(*) Cyperus (papyrus) culmo triquetro nudo, umbella simplici foliosa, pedunculis simplicissimis vaginatis destiche spicatis

che nach einem Austritt des Nils stehen bleiben, wenn sie nicht über zwei Kubitus Tiefe haben. Die Wurzel ist krumm und armsdik, der Stengel dreiekigt und höchstens zehn Kubitus hoch, und wird oben dünner, an der Spize hat er wie ein Thyrsus (p) einen Straus, welcher saamenleer ist und weiter keinen Nuzen hat, als daß man auswärtig die Götter damit bekränzt. Die Wurzel gebrauchen die Einwohner statt des Holzes zum brennen, und machen auch Hausgeräthe und Gefäße daraus. Aus den Stengeln sezen sie Fahrzeuge zusammen, und aus der Rinde werden Seegel, Deken, Kleidungsstüke, Madrazen und Seile verfertiget. Sie käuen die Stengel auch roh oder gekocht, verschluken aber nur den Saft davon. Es wächst auch in Syrien, und zwar an eben dem See, wo jener wohlriechende Kalamus wächst (q). Ehe der Gebrauch des Pfriemkrauts (r) allgemein

spicatis Lin. Diese Beschreibung stimmt ziemlich mit der plinianischen überein, und beim Tabernaemontanus findet sich eine Abbildung des Papyrs, die ihr fast völlig entspricht.

(p) Thyrsus bedeutet einen mit Epheuranken umwundenen Spies, dergleichen die Bacchanten am Bacchusfeste trugen, oben an der Spize befand sich ein Quast oder Strauß von Blättern, welcher sie bedekte, worauf Pl. in dieser Beschreibung anspielt.

(q) Linnee sagt Papyrus habitat in Calabria, Sicilia, *Syria*, Aegypto.

(r) Spartum, vermuthlich Spartum monospermum Lin. Ein Kraut, dessen sich die Alten eben so zu bedienen pflegten, wie

allgemein bekannt wurde, bediente sich der König Antiochus bei seiner Marine blos eines papyrnen Thauwerks. Vor kurzem hat man auch um Babylon am Euphrat ein Papyrschilf entdekt, das sich ebenfalls zu Schreibpapier verarbeiten läßt, und dennoch lieben die Parther bis jezt noch solche Schriften, welche den Zeugen oder Kleidern eingewürkt werden (s).

## §. 23.

Das Schreibpapier wird aus dem Papyrschilf folgendermaßen verfertiget. Der Stengel wird mit einer Nadel in dünne, aber so viel möglich breite Blätter zerlegt. Die besten kommen aus der Mitte, und die folgenden werden nach und nach schlechter. Hieratisches (t) Papier hies in alten Zeiten dasjenige,



wie wir den Hanf oder Flachs gebrauchen. Es wächst häufig in Spanien, sieht fast aus wie Weidenbüsche, und die Stengel erhalten oft die Dike eines Armes. Der Gebrauch des Pfriemkrauts zu Seilen und Thauen kam erst auf, als Hannibal in Italien einfiel. Es wird im 19ten Buche weitläuftiger beschrieben werden.

(s) Schriften, welche Zeugen und Kleidern eingewürkt oder eingewebt wurden, waren vermuthlich solche, welche lange dauren solten, z. B. Documente. Sie haben vermuthlich auch auf seidene und leinene Zeuge geschrieben, wie wir dann jezt noch auf Atlas druken, denn bei den vornehmen Persern soll jezt noch die Gewohnheit oder vielmehr der Luxus herrschen, daß sie statt des Papiers die feinsten seidenen Zeuge zum schreiben gebrauchen. Vetrach schrieb auf seinen Pelz.

(t) Hier heiliges Papier, welches das feinste war und aus den Mittelhäuten oder Blättern des Papierschilfs gemacht wurde.

ge, welches nur zu religiösen Schriften bestimmt war; zu Rom aber kam man auf die Erfindung, es nochmals zu waschen und umzuarbeiten (u), und nannte es sodann Augustpapier, so wie das Papier der zweiten Güte von der Gemahlin Augusts das liviaische genannt, und also das eigentliche hieratische Papier bis zur dritten Sorte herabgesezt wurde. Die vierte hies ehedem von dem Orte ihrer Verfertigung amphitheatrisches Papier (v). In der kunstreichen Manufaktur eines Fannius zu Rom wurde es sorgfältig umgearbeitet und verfeinert, und dadurch aus einer gemeinen zu einer Hauptsorte gemacht; es erhielt auch den Namen von ihm (w). Was von dieser

(u) Quæ ablutione Augusti nomen accepit steht im Texte. Ob ablutio hier eine Abwaschung oder Abbeizung einer schon darauf geschriebenen Schrift, oder eine abermalige Anfeuchtung und Umarbeitung bedeuten soll, erhellet aus dem Zusammenhange und auch aus dem Folgenden nicht. Harduin versteht eine Umarbeitung oder Raffinirung, andere das Abbeizen einer Schrift, und geben vor die Egypter hätten das heilige P. nie anders als schon beschrieben verkauft, um zu verhüten, daß es nicht zu profanen Schriften gebraucht werde. Ich halte Harduins Meinung für die annehmlichste, wie wohl es auch seyn könnte, daß man das hieratische Papier ballenweise als Makulatur — giebts doch noch jezt hieratisch Makulatur in Menge — gekauft und durch die Kunst wieder rein gebeizt hat.

(v) Harduin muthmaßt, daß die Fabrik oder Manufaktur in der es (vielleicht zu Alexandrien) verfertigt wurde, in der Nähe eines Amphiteaters möge gestanden haben.

(w) Hieß nemlich fannisches Papier. Dieser Fannius ist, wie aus dem Sueton erhellet, ein berühmter Gram-

dieser Sorte nicht umgearbeitet wird, bleibt nach wie vor amphitheatrisches Papier. Hierauf folgt das saitische, welches von der Stadt Sais, wo es in großer Menge, und zwar aus den schlechtern Papyrblättern oder Häuten, verfertiget wird, den Namen führt.

Das leonitische, von einem nahe bei Sais belegenen Ort so genannt, wird aus den Schilfhäuten gemacht, welche schon nahe unter der Rinde liegen, und wird nicht nach der Güte, sondern nach dem Gewichte verkauft. Das emporetische (oder Krämerpapier) (x) ist zum Beschreiben völlig unbrauchbar, dient nur zu Bücherumschlägen und Waarenduten, und hat daher auch von den Krämern den Namen bekommen. Nächst den Schilfhäuten, woraus daßelbe verfertiget wird, folgt am Papyrstengel die äußere Schale, die hier wie bei den Binsen beschaffen ist, oder das eigentliche Papyrum, welches nur zu Thauwerk, und zwar blos zu solchem, das unterm Waßer bleibt, verarbeitet werden kann (y).

Alle

Grammatikus gewesen, und hieß eigentlich Rhemnius Fannius Palaemon.

(x) ἐμπορος heißt im griechischen ein Kaufmann oder Krämer. Man könnte dieses Papier mit unserer Makulatur oder mit dem Löschpapier oder der Pappe vergleichen. Es erhellet aus dieser Stelle, daß es in großer Menge muß gemacht worden seyn.

(y) Ich stellte mir die Sache etwa so vor. So wie unser gewöhnliches Schilf aus gewißen Häuten oder Blät-

Alle Papiere werden auf einer mit Nilwaßer benezten Tafel gewebt, weil dieses, wenn es trübe ist, die Stelle eines Kleisters vertritt. Man klebt erstlich die Papyrhäute, so lang' man sie haben kann, auf der Tafel der Länge nach eine neben der andern an (*), und schneidet die überstehenden Enden an beiden Seiten

tern besteht, davon eine die andere umschließt; so bestand auch das Papierschilf aus verschiedenen solchen Häuten (philuræ), davon die feinsten im oder am Kern, und die gröbsten unter der Schale oder äußern Umkleidung lagen. So wie die Häute im Halm der Lage und Feinheit nach auf einander folgten, so verhielt es sich auch mit den Papiersorten die daraus verfertiget wurden. Man rizte den Halm auf, und faltete vermittelst einer Nadel oder sonstigen hierzu dienlichen Instruments eine Haut nach der andern ab. Die innern feinsten gaben das hieratische oder Augustpapier, die folgenden das livianische, die dann folgten, das amphitheatrische u. s. w. bis dann endlich zur äußersten Schilfhaut kam, die nur für die Seiler und nicht für die Papiermacher brauchbar war. Die Seile oder Thaue wurden an der Sonne und in der Luft zu steif und spröde, und konnten daher nur im Waßer gebraucht werden.

(*) Vermuthlich klebte oder leimte man sie nicht ganz drauf an, sondern nur an beiden Enden oben und unten, so daß sie auf der Tafel ausgespannt waren, wie bei dem Leineweber der Aufzug zur Leinewand; denn das Papier der Alten scheint nach P. kurzen Beschreibung die er von Verfertigung deßelben giebt, gewebt oder geflochten gewesen zu seyn, wie etwa unsere Bastmatten. Geßner glaubt man habe nur die zweiten Banden oder Häute über die ersten drüber gelegt, ohne sie mit ihnen zu verflechten. Plinius aber sagt ausdrüklich *texuntur*.

ten ab, und dann werden andere in die Quere durchgeflochten. Darauf werden die Bogen (z) gepreßt, an der Sonne getroknet und dergestalt aneinander geleimt, daß immer gröbere auf feinere folgen, und die schlechtesten den Beschluß machen. Hierdurch entsteht ein Scapus (a), der nie über zwanzig Bogen hält.

## §. 24.

Die Breite der Papierbogen ist sehr verschieden (b). Die besten Sorten sind 13 und das hieratische 11 Finger breit. Das fannianische hat 10, das amphitheatrische 9, das saitische, welches nicht einmal Hammerbreite hat, ist noch schmaler, und das emporetische hält so gar nur 6 Finger. Man sieht beim Schreibpapier auf Dünnheit, Dichtigkeit, Weiße und Glätte. Der Kaiser Klaudius hat dem Augustpapier den ersten Rang genommen; denn es war zu dünne und ertrug die Feder nicht, dabei schlug es durch, und wenn

(z) Plagula. Eine solche Papierfläche welche auf der Tafel gewebt oder verfertiget war.

(a) Etwa zwanzig Bogen wurden, so wie sie der Güte oder Feinheit nach auf einander folgten, mit ihren Seitenrändern zusammen geklebt, wodurch ein langes Sectangelum entstand, welches aufgerollt wurde, und so dann scabus (eine Papierrolle) hieß. Man hatte also in einem Scapus alle Papierarten beisammen. Es würde also einen unrichtigen Begrif veranlaßt haben, wenn ich Scapus, nach unsrer Art zu reden, durch ein Buch (main de papier) hätte übersezen wollen.

(b) Ihre Länge richtete sich nach der Länge des Schilfes.

wenn man auf der andern Seite schrieb, mußte man befürchten, die Schrift auf der ersten wieder zu besudeln. Es war zu durchsichtig, und wenn man es gegen das Licht hielt, nahm sich die Schreiberei sehr übel darauf aus. Er ließ daher ein Papier verfertigen, in welchem der Aufzug aus Papyrhäuten der zweiten, und der Einschlag (c), aus welchen von der ersten Ordnung bestand, und ließ es auch zugleich breiter machen, denn man gab ihm einen Fus Breite, und dem großen Papier (d) einen Kubitus. Aber die Erfahrung lehrte, daß man sich versehen hatte, denn wenn man die Bogen von der Preße abnahm, riß gemeiniglich etwas davon ab, wodurch man sich dann zuweilen mehrere Seiten (e) auf einmal verdarb (f). Das Klaudische Papier hat daher vor allen übrigen Sorten den Vorzug, und das Augustische gebraucht man nur noch hauptsächlich zu Briefen. Das Livianische, bei welchem Auf- und Eintrag aus Häuten der zweiten Ordnung genommen werden, hat seinen Plaz (g) behalten.

§. 25.

(c) Statumina und subtegmina. Dieses P. muste also stärker und diker ausfallen als das augustische, bei dem Aufzug und Einschlag aus Häuten der ersten Ordnung, oder aus den feinsten und dünnesten bestand.

(d) Plagulis macrocollis, man könnte Regalpapier sagen. Ein solcher Bogen bestand aus vieren, welche an einander geklebt waren, beim Sueton heißt es charta major.

(e) Paginæ.

(f) Wenn z. E. die Lüke mitten in einem Bogen entstand.

(g) Nemlich den zweiten.

## §. 25.

Die Runzeln im Papier laßen sich mit einem Zahn oder mit einer Muschel wegglätten, aber die Schrift verblaßt alsdann leicht (h), weil ein polirtes Papier wohl glänzt, aber die Dinte nicht gut in sich zieht. Ist es nicht gleichförmig geleimt (i), so ist es an manchen Stellen zu spröde; man entdekt aber diesen Fehler durch den Hammer und auch durch den Geruch, besonders wenn es zu viel Leim bekommen hat. Die Fleken, die sich etwa darinnen befinden, laßen sich mit den Augen wahrnehmen; giebt es aber zwischen beiden Lagen (k) ungeleimte Stellen, die wie ein Schwamm die Dinte einsaugen, so kann man sie nicht eher entdeken, als bis man darauf schreibt. So vielem Betrug ist man ausgesezt; und daher giebt es auch noch eine andere Methode, Papier zu machen.

## §. 26.

Man macht einen gewöhnlichen Kleister von feinem Mehle mit heißem Waßer und ein wenig Eßig. Tischerleim und Gummi sind zu spröde. Wer sich mehr Mühe geben will, mit Krume von gesäuertem Brodte, gießt siedendes Waßer darauf, und reibt es durch ein Tuch

(h) Weil es die Dinte oder Farbe nicht gut annimmt.

(i) Nemlich bei der Verfertigung mit Nilwaßer an einigen Stellen zu reichlich versehen.

(k) Dem Auf- und Eintrag.

Tuch. Dieser Kleister ist so fein, daß zwischen beiden Papyrlagen nur sehr wenig davon sizen bleibt, und daß das Papier noch geschmeidiger wird als Leinwand (l). Der Leim, man nehme nun welchen man will, muß nicht älter als einen Tag, aber auch nicht frischer seyn. Darauf wird das Papier mit einem Hammer dünne geschlagen, abermal mit Leim überstrichen, angezogen, daß sich die Falten verlieren, und zulezt noch einmal geschlagen. Von solchem Papiere sind die beinahe zweihundertjährigen Handschriften, eines Tibers, Kajus und der beiden Gracchen, die ich bei dem Pomponius Sekundus, einem berühmten Dichter und vornehmen Bürger, mit Augen gesehen habe. Die Handschriften vom Cicero, vom vergötterten August und Virgil hab' ich ebenfalls zum öftern gesehen (m).

§. 27.

(l) So muß es heißen wenn die harduinische Leseart: *lini lenitas superatur*, die richtige ist. Salmasius und Geßner lesen nili lenitas, und dann hieße es „das Papier wird durch diesen Kleister geschmeidiger als vom Nilwaßer, oder dieser Kleister ist milder" beßer als Nilwaßer. Da ich der harduinischen Ausgabe bisher vorzüglich gefolgt bin, so habe ich hier auch nicht von ihr abgehen mögen, wie wohl ich die Leseart nili lenitas beßer finde.

(m) Bis ins neunte Jahrhundert der christlichen Zeitrechnung hat man sich eines solchen Papiers bedient, ja es haben sich noch Urkunden aus dem elften gefunden, die darauf geschrieben waren. Jezt soll man sich deßen noch im Orient, wie auch in Amerika bedienen. Unser Lumpenpapier wird für eine Erfindung des dreizehnten Jahrhunderts gehalten.

## §. 27.

Gegen die Meinung des Varro über die Erfindung des Papiers läßt sich aus der Geschichte manches erhebliche einwenden (n). Caßius Hemina, einer der ältesten Verfaßer unserer Jahrbücher, erzählt in dem vierten Buche derselben folgendes. Ein gewißer Schreiber, Cn. Terentius, habe in seinem Aker auf dem Berge Janikulus, als er ihn umpflügen ließ, eine Kiste gefunden, worinn der Körper des ehemaligen römischen Königs Numa nebst deßen Schriften lag. Dies ereignete sich unter dem Consulat des Publius Cornelius Cethegus, Sohn des Lucius, und des Markus Baebius Pamphilus, Sohn des Quintus, und von der Regierung des Numa an bis hieher sind 535 Jahr. Diese Schriften waren auf Papier geschrieben, und desto mehr ist es zu bewundern, daß sie vergraben so viele Jahre hindurch haben dauren können. Die Sache ist wichtig, und ich will daher die eigenen Worte des Hemina hersezen: „ Es wun„ derten sich manche, schreibt er, daß sich diese Bü„ cher erhalten hätten, worauf er (o) antwortete, „ und folgenden Grund angab. Etwa in der Mitte „ der Kiste, sagte er, hätte ein Quaderstein gelegen, „ der an seiner Oberfläche überall mit Wachsschnüren „ wäre umwunden gewesen, auf der obern Seite des„ selben hätte man die Bücher gefunden, und in sol„ cher

(n) Varro wolte behaupten, daß das Papier erst nach der Erbauung von Alexandrien erfunden sei, siehe §. 21.

(o) Nemlich der Schreiber Terentius, von dem Hemina in den Jahrbüchern erzählt.

„cher Lage hätten sie, seiner Einsicht nach, nicht „faulen können. Ueberdem wären die Schriften in „Citronenblätter eingeschlagen gewesen, und folglich „wären sie, nach seiner Meinung, auch dem Mot„tenfraße nicht ausgesezt gewesen. Diese Bücher „enthielten die Lehrsäze der pythagorischen Philoso„phie, und der Prätor, Q. Petilius, soll sie eben „deshalb, weil sie philosophischen Innhalts waren, „haben verbrennen laßen.“ Eben dieses erzählt der ehemalige Censor, L. Piso, im ersten Buche seiner Kommentarien, nur mit dem Unterschied, daß er sagt, sieben Bücher hätten von den Pontifikalrechten und eben so viel von den pythagorischen Lehren gehandelt. Tuditanus sagt im dritten Buche (seiner Geschichte), sie hätten die Geseze des Numa enthalten. Varro selbst schreibt im sechsten seiner menschlichen Alterthümer, und Valerius Antias in seinem zweiten Buche, zwei Bücher wären lateinisch gewesen, und hätten vom Pontifikat gehandelt, zwei andere griechische wären philosophischen Innhalts gewesen. In seinem dritten Buche giebt Antias den Grund an, warum man es für gut befand, sie zu verbrennen. Darinn stimmen sie alle überein, daß eine Sibylle dem Tarquinius Superbus drei Bücher überbracht, und zwo davon selbst verbrannt habe, und daß das dritte erst in den Syllanischen Zeiten mit dem Kapitolium im Feuer aufgegangen sei. Ueberdem meldet Mucian, ein dreimaliger Consul, er habe neulich als Statthalter in Lycien in einem gewißen Tempel einen vom Sarpedon (p) von Troja aus datirten und auf Schreib=

(p) Ein König von Lycien und vermeinter Sohn Jupiters.

Schreibpapier geschriebenen Brief gelesen. Wenn zu Homers Zeiten noch kein Egypten war, so scheint mir dies sehr wunderbar; und wenn das Papier schon damals im Gebrauch gewesen ist, so frage ich, warum denn Homer in eben diesem Lycien dem Bellephoron Schreibtafeln (q) und nicht Briefe (r) überreichen läßt (s)?

Auch beim Papyrschilfe giebt es zuweilen unfruchtbare Jahre (t). Unter der Regierung Tibers war ein solcher Papiermangel, daß der Senat seinen eigenen Kommißar ansezte, der es in Empfang nehmen und vertheilen mußte; und wäre dieses nicht geschehen, so würde im gemeinen Leben nichts als Verwirrung entstanden seyn.

## §. 28.

Aethiopien, an der Grenze von Egypten, hat außer den Wollbäumen, deren wir bei der Beschreibung von Indien und Arabien schon gedacht haben, fast gar keine, die beträchtlich wären. Indeßen kömmt doch die

(q) Codicilli.

(r) Epistolæ.

(s) Iliad. ζ. v. 69.

(t) Gut daß wir zu unserm Papiere kein solches Schilf mehr nöthig haben, sonst würden die diken Meßkataloge zuweilen mächtig zusammenschrumpfen, und manches Bändchen Gedichte, mancher Deßertroman möchte nie des Tageslicht erbliken, aber es würde auch nicht so viel Makulatur geben.

die Wolle von äthiopischen Bäumen der eigentlichen Wolle noch näher, die Kapseln, worinn sie liegt, sind auch größer und gleichen den Granatäpfeln, und die Bäume sind sich einander gleich. Auch wachsen hier Palmbäume, welche ebenfalls schon beschrieben sind. Der Baumarten, welche auf den um Aethiopien belegenen Inseln wachsen, und der wohlriechenden Wälder, haben wir gedacht, als wir von diesen Inseln selbst handelten (u).

## §. 29.

Auf dem Gebürge Atlas giebt es der Erzählung nach, einen Wald von ganz eigenartigen Bäumen, dessen wir auch schon gedacht haben. Bei den angrenzenden Mauren wächst der Citronbaum (v) vor andern häufig, aus dessen Holze die bekannten Tische gemacht werden. Eine unsinnige Verschwendung — die auch die Weiber den Männern vorwerfen, wenn sie sich über ihren Perlschmuk aufhalten. Ein Tisch vom Markus Cicero ist noch vorhanden, den er bei seinen schlechten Vermögensumständen, und, was noch mehr auffällt, in jenem Zeitalter — mit einer Million Sesterzien (w) bezahlt hat. Ein anderer Tisch

(u) Buch 6. §. 36. 37.

(v) Nicht der gewöhnliche, welcher malus assyria heißt, dieser heißt im Texte citrus und muß ein großer Baum seyn, wie aus dem folgenden erhellen wird. Was es nach linneischem System für einer sei, kan ich nicht bebestimmen.

(w) Etwa 28,000 Rthlr.

Tisch des Gallus Asinius soll elf hundert tausend gekostet haben. Zwei, welche noch vom König Juba herstammten, wurden öffentlich verkauft, und der eine mit 12,00,000 Sest. bezahlt, der andere war ein wenig wohlfeiler. Neulich ist noch einer, der der Cethegeischen Familie angehört und 1,400,000 Sest. gekostet hatte, mit verbrannt. Ein Preis, für den man ein Landguth kaufen könnte, wenn es sonst jemand noch so theuer bezahlen will. Der gröste Tisch dieser Art, den man bisher gesehen hat, war einer, der vom Mauretanischen Könige Ptolemäus (x) herrührte und aus zwei Halbcirkeln zusammengesezt war, er hatte 4½ Fus im Durchmeßer und war 3 Zoll dike. Was die meiste Bewunderung verdiente, war die künstliche Fuge, die so wenig zu sehen war, daß sie auch die Natur selbst nicht beßer hätte verbergen können. Ein anderer, welcher von einem Freigelaßenen des Kaisers, Nomius, benannt war, war aus einem Stüke, hatte 4 Fus weniger ¾ Zoll im Durchschnitt und eine Dike von einem halben Fus weniger ¼ Zoll. Ich muß auch nicht vergeßen anzuführen, daß der Kaiser Tiberius, weil sein Freigelaßener, Nomius, einen so herrlichen besas, auch einen hatte, der 4 Fus 2 Zoll und 3 Linien im Durchmeßer und 1½ Zoll in der Dike hielt, und mit einer Platte überlegt war, die aus einer Wurzelmaser bestand und sehr schäzbar war, weil sie ganz unter der Erde gewachsen war. Solche Wurzelmasern sind überhaupt seltener als die, welche oberwärts zwischen den Zweigen entstehen.



(x) Dem Sohn des schon oft genannten Juba.

Eigentlich sind sie, ob wir sie gleich so theuer bezahlen, an den Bäumen selbst, deren Dike und Wurzel sich aus der Größe der runden Tische leicht beurtheilen läßt, ein Fehler. Den Blättern, Geruch und Stamme nach gleichen diese Bäume den weiblichen und auch einigermaßen den wilden Kupreßenbäumen. Der Berg Ankorarius, im dießeitigen Mauritanien, gab ehemals das schönste Citronholz; jezt sind seine Wälder schon erschöpft.

## §. 30.

Die schönsten Tische sind die, auf welchen sich ein krauses Geäder oder kleine gekräuselte Wirbel befinden. Wenn die Adern lang auslaufen, so heißt der Tisch ein getigerter (y); winden sie sich aber in Wirbel, so wird er ein gepantherter genannt (z). Auf einigen laufen sie wellenförmig, die beliebtesten aber sind die, auf welchen man die Augen des Pfauenschwanzes nachgeahmt sieht. Dann folgen, der Schönheit nach, solche, die so kraus aussehen, als ob eine Menge Körner darauf läge, und deshalb apiatische genannt werden (a). Bei allen aber kömmt es auf die Farbe hauptsächlich an. Hier zu Lande sieht man es am liebsten, wenn eine Methfarbe

(y) Weil ein ächter Tiger gestreift ist.

(z) Denn der Panther hat runde Fleken.

(a) Von apium Petrosilie. Vermuthlich sahen die Körner womit die polirte Oberfläche der Tische spielte, wie Petrosilienkörner aus.

be (b) durch die Adern hervorschimmert. Nächst der Farbe sieht man auf die Größe. Jezt hat man gern Tische, die aus einem Stüke bestehen, man läßt aber auch welche aus mehrern zusammensezen.

Fehler an solchen Tischen sind folgende. Wenn das Holz zu einfarbig ist und entweder gar keine Figuren oder doch nur solche hat, die dem Ahornblatt ähneln; wenn die Adern wie Eichenadern figurirt sind und auch eine solche Farbe haben; wenn durch Hize oder Wind entstandene Riße oder haarähnliche Rizen darinn sind; wenn ein schwarzer Streifen drüber hinläuft, der einer Muräne ähnlich sieht; wenn sich bunte Pünktchen wie in Krähenfedern darauf befinden; wenn die Aeste eine Mohnfarbe haben, und endlich wenn die Farbe im Ganzen ins schwarze fällt und sich Fleken von verschiedenen Farben darauf befinden. Die Ausländer vergraben die Stämme, wenn sie noch grün sind, in die Erde und überziehen sie mit Wachs. Unsere Künstler legen sie sieben Tage in einen Getraidehaufen, und laßen sie alsdann noch sieben Tage liegen, ehe sie sie verarbeiten, und man sollte kaum glauben, wie sehr das Holz dadurch an Schwere verliert. Neulich hat man auch bei Schiffbrüchen



(b) Color mulsi. Mulsum war eine Mischung aus Honig und Wein, oder Waßer und Honig oder Milch und Honig. Wahrscheinlich ist hier Weinmeth gemeint, es kömmt aber nun noch darauf an, was für eine Art von Wein gemeint ist, weil der Wein verschiedene Farben hat, welches sich aber wohl schwerlich wird bestimmen laßen.

die Entdekung gemacht, daß diese Holzart auch im Seewaßer troknet, und eine so dauerhafte Härte und Dichtigkeit erhält, die man durch andere Mittel nicht hervorbringen kann. Man erhält diese Tische in ihrer Schönheit, wenn man sie mit der trokenen Hand, und vorzüglich alsdann, wenn man aus dem Bade kömmt, abreibt. Wein flekt nicht darauf, denn um des Weins willen werden sie gemacht (c).

Da aus diesem Baume so seltene und prächtige Hausgeräthe gemacht werden, so wollen wir uns bei ihm noch ein wenig verweilen.

Homer kannte ihn schon, und im Griechischen heißt er Thyon oder auch Thya (d). Er sezt ihn mit unter das Räuchwerk, an welchem seine vermeinte Göttin Circe (e) Vergnügen fand, und diejenigen irren sehr, welche das Wort Thyon vom Räuchwerk überhaupt verstehen, denn in demselben Verse (f) erwähnt er auch der Ceder und des Lerchenbaums, woraus erhellet, daß er von Bäumen spricht. Theophrast, der erste Schriftsteller, der nach Alexander dem Großen, oder ums Jahr der Stadt 440 schrieb, spricht

(c) Man sezte den Gästen Wein darauf vor.

(d) Ich laße es dahin gestellt seyn, ob es Linne's thuja orientalis, der Lebens- oder Paradiesbaum ist, oder nicht.

(e) Pl. verwechselt hier die Kalypso mit der Circe.

(f) Odyß. Buch 5. v. 6. Nach Harduins Bemerkung hat Pl. eine andere Lesart vor Augen gehabt, als die gewöhnliche ist.

spricht von diesem Baum mit vieler Achtung. Er sagt, daß, den Nachrichten zufolge, die Alten das Gebälke ihrer Tempel aus deßen Holze gemacht haben, daß es, aller Unfälle ungeachtet, wenn es verbauet wird, fast von ewiger Dauer sei, daß die Wurzel viel Maasern habe, und zu den allerschönsten Kunstwerken verarbeitet werde, und daß der Baum vorzüglich in der Gegend des Hammonstempels gut gedeihe, doch aber auch in dem untern Theile von Cyrenaika gefunden werde. Von den Tischen schweigt er, und der älteste, von dem Nachrichten vorhanden sind, ist der Ciceronianische, und folglich sind sie erst in den neuern Zeiten Mode geworden.

§. 31.

In den dortigen Gegenden (g) giebt es noch einen Baum dieses Namens, deßen Apfelfrucht einige des Geruchs und der Bitterkeit wegen sehr widrig, andere sehr schön finden. Er dient auch zur Zierde der Häuser, und ich halte eine weitere Beschreibung deßelben für überflüßig (h).

§. 32.

In eben diesem Afrika, unserm Italien gegenüber, wächst der berühmte Lotosbaum, auch Celtis genannt (i). Wir haben ihn in Italien auch schon häufig, aber er ist ausgeartet, weil er hier einen andern

 dern

(g) Nemlich in Afrika um den Atlas.

(h) Dies ist vermuthlich citrus aurantium Lin. der Pomeranzenbaum, oder oranger der Franzosen.

(i) Vielleicht Dyosypros Lotus Lin.

dern Boden findet. Am schönsten trift man ihn in der Gegend der Syrten und im Gebiete der Nasamonen an. Er hat die Größe eines Birnbaums, obgleich Nepos Cornelius sagt, er sei kurz. Die Blätter sehen aus wie Eichenblätter, haben aber mehr Einschnitte. Es giebt verschiedene Arten dieser Bäume, die sich hauptsächlich an der Frucht unterscheiden, welche so gros ist wie eine Bohne, und eine Safranfarbe hat; doch ändert die Farbe, wie bei den Weintrauben, ehe sie reif wird, oft ab. Sie wächst wie die Myrtenfrucht in den dichten Zweigen, nicht wie die Kirschen in Italien, und schmekt so süs, daß Land und Leute den Namen von ihr bekommen haben (k). Auf Fremde, welche sie genießen, macht sie einen reizenden Eindruk, daß sie ihr Vaterland zu bald vergeßen. Man sagt, wer sie ißt, bekomme nie eine Magenkrankheit. Die Sorte, welche keinen Kern hat, ist beßer als die andere, in der er knochenhart ist. Man preßt auch einen Wein aus ihr, der methartig ist, aber, wie Nepos sagt, nicht über zehn Tage dauert. Nach seiner Beschreibung werden auch die Beeren zerstoßen und mit Graupen zusammen in Gefäße eingemacht und aufbewahrt. Mir ist erzählt, daß sich ganze Armeen, die in Afrika hin und her zogen, von dieser Frucht erhalten haben. Das Holz hat eine schwarze Farbe, und wird sehr gesucht, weil man Flöten daraus macht, so wie auch die Wurzel zu Meßerschalen und andern kleinen Geräthschaften verarbeitet wird. Dies ist die Beschaffenheit des afrikanischen Lotusbaumes.

Es

(k) Sie heißen nemlich Lotophagen oder Lotuseßer.

Es giebt auch ein Kraut dieses Namens, und in Egypten findet sich unter den Sumpfgewächsen eine Staude, welche ebenfalls so genannt wird. Wenn sich das Nilwaßer wieder verläuft, sproßt sie auf, und hat einen Bohnenstengel, an welchem die kürzern und dünnern Blätter in Menge dicht aneinander sizen. Die Fruchtkörner liegen in einem, eben so wie der Mohnkopf mit Einschnitten versehenen und diesem auch im übrigen ähnlichen Kopfe, und ist hirsenartig. Die Einwohner werfen die Köpfe auf einen Haufen, und laßen sie faulen, waschen diese Maße und sondern die Körner ab, die sie sodann zerstoßen, troknen und sich ihrer statt des Brodtes bedienen. Man erzählt noch eine besondere Eigenschaft dieses Gewächses. Es sollen sich nemlich diese Köpfe bei Sonnenuntergang zusammenziehen und von den Blättern bedekt werden, bei Sonnenaufgang aber sich öfnen, und zwar so lange, bis sie reif werden, und ihre Blüthe, welche weiß ist, abfällt.

Die Lotosstaude im Euphrat soll diese Eigenschaft noch merklicher haben. Sie soll sich vom Abend bis Mitternacht mit Kopf und Blume untertauchen, und so weit in die Tiefe gehen, daß man sie mit der Hand nicht greifen kann. Hierauf begiebt sie sich allmählig wieder in die Höhe, wenn die Sonne aufgehet, tritt sie aus dem Waßer hervor, öfnet die Blüthe und richtet sich dergestalt in die Höhe, daß sie weit über der Waßerfläche hervorsteht. Die Wurzel ist so gros wie eine Quitte, und hat eine schwarze Schale wie die

Kastanien. Inwendig sizt ein weißes Mark, welches sich gut eßen läßt, aber gekocht, man mag es im Waßer sieden oder auf Kohlen rösten, noch beßer schmekt als roh. Mit den Schalen, welche man vorher absäubert, mästet man die Schweine, und sie werden davon sehr fett.

## §. 33.

In Cyrenaika hat der Paliurusbaum (l) vor dem Lotos noch den Vorzug. Dieser hat mehr Zweige, und seine Frucht ist röther. Den Kern davon ißt man nicht mit, er schmekt aber für sich ganz angenehm, und noch lieblicher im Wein, den er auch durch seinen Saft noch verschönert. Das innere Afrika bis zu den Garamanten hin, die Wüsten nicht ausgenommen, hat große Palmbäume mit einer lieblichen Frucht, die edelsten aber wachsen in der Gegend des Hammonstempels.

## §. 34.

Um Karthago ist der sogenannte punische, oder wie ihn andere nennen, der Granatapfel (m) einheimisch. Man macht in Afrika eine Eintheilung in verschiedene Arten. Die apyrenische (n) hat keinen holzigen

(l) Dieser Baum ist den Neuern nicht bekannt, und muß mit dem Linneischen Rhamnus paliurus nicht verwechselt werden.

(m) M. punica Lin.

(n) D. die Kern- oder steinlose.

holzigen Stein, die Fruchtäpfel sind weißer, und die Kerne derselben, welche durch nicht so bittere Häutchen (o) abgesondert werden, lieblicher, und haben eine ganz andere, wie bei den Honigscheiben, zusammenhängende Struktur (*). Von der Art solcher Granaten, welche Steine haben, giebt es fünf Gattungen: süße, herbe, einige von einem Mittelschmak, saure und weinartige. Die samischen und egyptischen werden eingetheilt in Erythrokomische und Leukokomische (p). Zur Zubereitung des Leders nimmt man mehrentheils die Schalen von herben Granaten (q). Die Blüthe heißt Balaustium (r), giebt gute Medicinen und wird in den Zeugfärbereien gebraucht, daher auch eine gewiße Farbe von ihr benannt ist.

## §. 35.

In Asien und Griechenland wachsen noch folgende Sträucher: der Epipaktis, einige nennen ihn Elleborinis, welcher kleine Blätter hat, die ins Getränk gethan zum Gegengift dienen soll, so wie das Heidekraut

(o) Die Zellenhäute.

(*) Es hat nemlich der Granatapfel unzählige Zellen, wodurch sein innerer Bau den Honigscheiben einigermaßen ähnelt.

(p) D. ist weiß- und rothbelaubte.

(q) Die Granatäpfelschalen heißen in den Apotheken malicorium, sie haben eine anziehende Kraft und werden häufig in der Medicin gebraucht.

(r) Oder der Bund, sie heißt jezt noch so.

kraut (s) wider die Schlangen gebraucht werden kann. Der Strauch, auf dem das Granum Gnidium (t), von einigen auch Lein genannt, wächst, heißt Thymaelaea, bei andern Chamaelaea, oder Pyrosachne, oder Knestron, oder Kneoron, ist dem wilden Oelbaum ähnlich, hat aber schmalere Blätter, die, wenn man sie kostet, gumminös schmeken. Der Größe nach gleicht er einer Myrtenstaude, und der Saame, der nur zur Medicin gebraucht wird, ist Farbe und Gestalt nach dem Getraide ähnlich (u).

## § 36.

Der Strauch Tragion wächst nur auf der Insel Kreta, und ist den Blättern und dem Saamen nach, der bei Wunden, die von Pfeilschüßen herrühren, sehr brauchbar seyn soll, dem Terebinthbaum ähnlich (v). Hier wächst auch der Tragakanthstrauch (w), deßen Wurzel wie Weisdornwurzel aussieht, und vor der medischen und achajischen Tragakanthwurzel große Vorzüge hat. Das Pfund davon kostet 3 Denar.

§. 37.

(s) Erice.

(t) D. das gnidische Korn.

(u) Hier scheint wohl Lin. Daphne pontica gemeint zu seyn. Denso übersezt Kellerhals und Seidelbast.

(v) Wird Buch 27. §. 116. wieder vorkommen.

(w) D. Boksdorn. Vermuthlich Astralagus Tragacanthus Lin. deßen Wurzel ein in der Medicin sehr brauchbares Gummi giebt.

§. 37.

Der Strauch Tragos (x) oder Scorpio, ein blattloser Dornstrauch mit röthlichen Trauben, die zur Medicin gebraucht werden, wächst auch in Asien. Der Strauch Myrice, von einigen auch Tamariskenstrauch genannt (y), findet sich in Italien. In Achaja ist das wilde Brya einheimisch, von dem zu merken ist, daß nur das zahme eine gallapartige Frucht bringt. Dieses wächst häufig in Syrien und Egypten, und wir nennen das Holz davon Unglüksholz (z); mit mehrerm Rechte aber würden gewiße Holzarten Griechenlands so genennt werden. Hier wächst nemlich an feuchten Felsen einsam der Baum Ostrys auch Ostrya genannt. Rinde und Zweige deßelben sind wie bei der Esche und die Blätter wie Birnblätter, nur daß sie etwas länger und diker sind und runzlichte ganz durchlaufende Einschnitte haben. Der Saame ist dem Gersten ähnlich und hat auch dieselbe Farbe, das Holz ist hart und fest, und soll, der Sage nach, wenn man es in ein Haus bringt, schwere Geburten veranlaßen (a).

§. 38.

(x) Vermuthl. Salsola tragus Lin. oder Meerstachel. Ein diestelartiges Gewächs, welches an der Seeküste wächst und sehr kleine Blätter hat.

(y) Tamarix gallica Lin.

(z) Infelicia ligna.

(a) Dies soll die Hagebuche oder der Spindelbaum Carpinus Lin. seyn.

## §. 38.

Ein anderer Baum, mit Namen Evonymos, auf der Insel Lesbos, der dem Granatbaum nicht unähnlich ist, soll eben so wenig Glük bringen (b). Seine Blätter halten der Größe nach das Mittel zwischen Granat- und Lorbeerblätter, und an Gestalt und Weiche gleichen sie den Blättern des Granatbaums, die Blüthe aber ist weißer und verkündigt schon durch den Geruch den kommenden Tod. Der Baum trägt Schoten wie der Sesam, worinn ein vierecktes, derbes, dem Viehe tödtliches Korn liegt, und die Blätter haben dieselbe Wirkung. Zuweilen kann man durch schnellwirkende Purgiermittel dem Uebel noch zuvorkommen.

## §. 39.

Alexander Cornelius erwähnt eines gewißen Baumes, den er Eon nennt und aus deßen Holze das Schiff Argos gemacht seyn soll. Er ist nach seiner Anzeige der misteltragenden Eiche ähnlich, die, wie die Mistel (c) selbst, weder im Waßer noch Feuer verdirbt. So viel ich aber weiß ist dieser Baum sonst niemanden bekannt.

§. 40.

(b) Der Spillbaum evonymus Lin. Nach neuern Beobachtungen sterben nur die Schaafe von der Frucht; für die Menschen ist sie ein heftiges Purgiermittel.

(c) viscum ein Schmarozergewächs, das sich auf verschiedenen Baumarten aufhält.

## § 40.

Fast alle Griechen verstehen unter Adrachne das Portulak welches aber unter die Kräuter gehört und Andrachne heißt. Beide Namen sind nur um einen Buchstaben verschieden. Adrachne ist ein wilder Baum, der niemals in ebenen Gegenden wächst und dem Elzbeerstrauche ähnlich ist, nur daß er ein kleineres Blatt und beständiges Laub hat. Die Rinde ist zwar nicht rauh, sieht aber wie umeiset aus und giebt einen traurigen Anblik (d).

## §. 41.

Der Baum Kocygius (e) ist ihm den Blättern nach ähnlich aber etwas kleiner. Er hat eine Eigenschaft die kein anderer Baum hat, daß er nemlich die Frucht mit der Blüthwolle (sie heißt Pappus) verliert. Der Baum Apharce (f) ist ihm ähnlich und trägt wie der Adrachne zweimal. Wenn die Weintrauben absezen ist die erste Frucht zeitig, und zu Anfange des Winters wird die andere reif, wie aber diese Früchte beschaffen sind, darüber finde ich keine Nachrichten.

§. 42.

(d) Vielleicht ist dieses Arbutus andrachne Lin.

(e) D. der Kukukbaum. Er ist weiter nicht bekannt.

(f) Ist unbekannt.

## §. 42.

Ich halte es für schiklich auch das Ferulkraut (g) unter die ausländischen Gewächsen und zwar unter die Bäume zu sezen; denn so wie ich die Bäume unterscheide, haben einige das Holz auswendig an der Stelle der Borke und an der Stelle, wo sich gewöhnlich das Holz befindet, ein schwammichtes Mark, wie z. B. die Hollunderbäume; andere sind inwendig ganz hohl wie die Rohrstauden. Das Ferulkraut wächst jenseit des Meers in warmen Gegenden, und hat einen kniefôrmig gebogenen knotigen Stengel. Es giebt zwei Arten davon. Die eine schießt sehr hoch auf, und heißt bei den Griechen Narthcka, die andere, welche Narthecia genannt wird, bleibt stets niedrig. Die Blätter entsprießen aus den knieförmigen Gelenken, und sind desto größer, je näher sie der Erde sind. Uebrigens hat dieses Kraut mit dem Dill (h) gleiche Eigenschaften, und bringt auch eben solchen Saamen. Es ist unter allen das leichteste Strauchgewächs, läßt sich bequem tragen, und dient daher alten Leuten zu Stäben.

Einige nennen den Saamen davon Thapsia, und vermuthlich rührt ihr Irrthum daher, weil das Kraut Thapsia (i) auch ein Ferulkraut ist. Es ist aber dabei

(g) Oder Gertenkraut, ferula. Ferula tingitana Lin. Es hat ein Mark, welches die Sicilianer statt des Zunders zu gebrauchen wißen.

(h) Anethum.

(i) Thapsia foetida Lin. Die Wurzel davon ist giftig.

dabei von eigener Art, denn es hat Blätter wie Fenchel, einen hohlen Stengel, und wird nie größer als ein Handstok. Der Saame ist wie der Saame vom Ferulkraut, und die Wurzel, welche weiß ist, giebt eine Milch, wenn man sie einschneidet, und einen Saft, wenn sie zerstoßen wird. Auch die Rinde wird gebraucht. Aber alle diese Dinge sind Gifte, die sogar auch denen schaden, welche die Wurzel ausgraben, denn wenn sie nur die geringste Ausdünstung davon anhaucht, so schwillt ihnen der Leib, und im Gesichte bekommen sie das heilige Feuer (k). Sie bestreichen sich daher daßelbe, ehe sie graben, mit Wachssalbe. Indeßen versichern die Aerzte, daß dieses Gift, wenn es mit andern Sachen versezt wird, in manchen Krankheiten, und besonders beim Haarausfall, bei Beulen und Quetschungen, ein gutes Heilmittel sei. Als ob wir an andern Mitteln einen solchen Mangel hätten, daß sie genöthiget wären, Gifte zu mischen — Aber das wenden sie eben vor, und sind unverschämt genug, uns überreden zu wollen, daß auch die Gifte ins Gebiet ihrer Kunst gehören —.

Das afrikanische Thapsia ist das heftigste. Einige schneiden in der Erndte den Stengel ein, oder machen eine Höhlung in der Wurzel, damit hier der Saft

(k) Ignis sacer. Ein Geschwulst, der schnell aufläuft, und der gemeine Mann hier zu Lande die Rose oder das heilige Ding zu nennen pflegt, und zu deßen Kur mancherlei abergläubische Mittel gebraucht.

Saft zusammenfließe, den sie, so bald er troken ist, herausnehmen. Andere nehmen Blätter, Stengel und Wurzel, zerstoßen sie zusammen im Mörser, preßen den Saft aus, troknen ihn an der Sonne und formen ihn in kleine Kuchen. Der Kaiser Nero machte das Thapsia zu Anfange seiner Regierung sehr berühmt. Wenn ihm bei seinen nächtlichen Wanderungen das Gesicht zerprügelt war (l), so bestrich ers mit einer Salbe, die aus Thapsia, Weyrauch und Wachs bestand, und hatte den folgenden Tag, troz des von ihm erschollenen Gerüchtes, eine heile Haut. Daß man im Ferulkraut (m) das Feuer am besten aufbewahren kann, ist gewiß. In Egypten geräth es am schönsten.

## §. 44.

Hier wächst auch die Kaperstaude (n). Ein Strauch von festem Holze, deßen bekannter Saame gegeßen wird. Wenn er gesammlet wird, bricht man gemeiniglich die Stengel mit ab. Vor den Kapern aus andern Ländern muß man sich sehr in Acht nehmen,

(l) Tacitus sagt vom Nero Buch 13. Nero itinera urbis et lupanaria veste servili . . . pererrabat . . . adeo ut ipse quoque acciperet ictus . . .

(m) Nemlich im Mark der ein Zunder war. Es diente also ein Stük vom Ferulstengel statt einer gewöhnlichen Zunderbüchse —

(n) Capparis. Capparis Lin. Der Saame davon wird jezt nicht gegeßen, wohl aber die Blüthenknöpfen, welche im May, ehe sie sich öfnen, gesammlet werden.

men, denn die arabischen sind giftig, die afrikanischen dem Zahnfleisch schädlich, die marmarischen sind der Bärmutter nachtheilig, und verursachen Geschwulst in ihren Häuten, und die apulischen verursachen Erbrechen und sezen Magen und Gedärme in Bewegung. Einige nennen die Kaperstaude Cynosbaton, andere Opheostaphyle (o).

## §. 45.

Das Gewächs Sari gehört ebenfalls unter die Straucharten. Es wächst am Nil, wird etwa zwei Kubitus hoch und wie ein Daum dik, hat ein Laub wie das Papyrschilf, und wird auch wie dieses gegessen. Die Wurzel ist hart, giebt eine gute Kohle, und wird daher in den Schmiedewerkstätten häufig gebraucht (p).

## §. 46.

Ich muß auch die Pflanze nicht vergeßen, welche zu Babylon auf einem gewißen Stachelstrauch — denn sie wächst, so wie die Mistel auf Bäumen wächst, sonst nirgends — ausgesäet wird. Aber nur der so genannte königliche Stachelstrauch kann dazu genommen werden. Es ist merkwürdig, daß der Saame noch an dem Tage da er gesäet ist aufsproßt. Man säet ihn mit Aufgang des Hundsterns,



(o) Das erste Wort bedeutet so viel als Hundsdorn und das andere Schlangentraube.

(p) Dieses Gewächs ist nicht bekannt.

und nach kurzer Zeit verbreitet sich das Gewächs über den ganzen Strauch. Die Babylonier säen es um ihre Weine damit zu würzen. Eben dieser Stachelstrauch auf welchen gesäet wird, wächst auch an der langen Mauer zu Athen (q).

## §. 47.

Cytisus ist auch ein Strauchgewächs (r), und wird von dem Athenienser Aristomachus, weil es ein gutes Schaaffutter ist, und getroknet auch den Schweinen gegeben werden kann, ungemein angepriesen. Er verspricht, bei einem Boden von Mittelgüte, von einem Jugerum, jährlich einen Ertrag von tausend Sesterzen. Dieses Futter ist eben so diensam als Erbsenfutter, sättiget aber geschwinder, und wenn man dem Viehe nur mäßig davon giebt wird es fett. Die Pferde freßen es lieber als Gerste. Von keinem andern Futter erhält man so viel und eine so schöne Milch als von diesem, dabei ist es, welches noch das beste ist, für die Schaafe allemal wenn sie krank sind eine sehr vortrefliche Arznei. Aristomachus empfiehlt es sogar den Säugemüttern, im Fall ihnen die Milch fehlt und sagt, man solle es ihnen, entweder troken oder in Waßer abgesotten, nebst etwas Wein ins Getränk thun. Die Kinder sollen hernach stärker und größer werden. Den Hühnern soll man es grün,

(q) Die von der Stadt bis zum Hafen gezogen war. siehe B. 4. §. 11.

(r) Cytisus Lin. ist hier nicht wohl gemeint, eher möchte es Anthyllis cytisoides seyn.

grün, oder wenn es schon troken ist, angefeuchtet geben. Demokritus und Aristomachus versichern, daß es nie an Bienen fehlen werde, wo man Cytisus findet. Dabei verursacht es wenig Kosten. Man säet es entweder in der Gersten = Saatzeit wie Porrum (s) im Frühjahr, oder man verpflanzt die Stengel im Herbste vor dem kürzsten Tage. Den Saamen muß man vorher anfeuchten, und wenn der Regen ausbleibt, begießen. Die Pflanzen müßen einen Kubitus lang, und das Loch, worinn man sie sezt, einen Fuß tief seyn. Sind sie (im Herbste) noch zu klein, so werden sie erst im Aequinoctium gepflanzt. Nach drei Jahren haben sie die gehörige Größe und werden in der Frühlingsnachtgleiche abgeschnitten, welches eine leichte Arbeit ist, die gewöhnlich Kinder oder alte Frauen verrichten. Die Staude ist grau von Ansehen, und wenn ich sie kurz und durch eine Vergleichung beschreiben soll, dem schmalblättrigen Klee sehr ähnlich (t). Zwei Tage nachdem sie abgeschnitten ist giebt man sie dem Viehe, und im Winter wenn sie troken ist, muß sie angefeuchtet werden. An zehn Pfund sättiget sich ein Pferd; kleinere Thiere bekommen weniger. Wenn man zwischen den Reihen hin und wieder Knoblauch oder Zwiebelsaamen hinstreuet, so wächst er sehr gut. Man entdekte dieses Futterkraut zuerst auf der Insul Cythnos (u), von da wurde es auf alle übrige Cycladen, und dann



(s) Porre, Denso.

(t) Dies ist vermuthlich Cytisus Lin. der Geißklee.

(u) Eine von den Cykladen.

zu den Städten Griechenlands gebracht, welche daher viel Käse machten, und ich wundere mich, daß es bei so gestalten Sachen in Italien noch so selten ist. Er verträgt Hize, Kälte, Hagel und Schnee, und Hyginius sezt hinzu es fürchtet, weil sein Holz nicht nuzbar ist, auch sonst keinen Feind.

§. 48.

Auch im Meere wachsen Sträuche und Bäume, in unserm Meere aber sind sie klein. Das rothe Meer und der ganze Ocean des Orients sind voll von Wäldern. Ein gewißer Seestrauch, den die Griechen Phykos nennen, hat in keiner andern Sprache einen Namen, denn was man unter Alga versteht, ist ein Kraut. Das sogenannte Parson, von einigen auch Zostera genannt, hat breite grüne Blätter, und eine andere Art davon, welche auf Felsen wächst, hat haarichte wie der Fenchel. Die erste Art wächst auf Untiefen in der Nähe der Küste. Beide erscheinen im Frühjahr, und gehen im Herbste wieder aus. Eine Art, welche um Creta auf Klippen wächst, und zwar vorzüglich an der Nordseite dieser Insel, wo auch die besten Schwämme wachsen, wird mit zur Purpurfarbe genommen. Eine dritte ist grasartig, hat eine knieförmig gebogene Wurzel und einen Stengel wie Rohr.

§. 49.

Noch eine andere Gattung von Meerstrauch, welche Bryon genannt wird, hat Blätter wie Lactuke,

nur sind sie runzlichter, und wächst nahe an den Ufern. Auf der hohen See giebt es Tannen und Eichen, welche einen Kubitus lang sind, und an deren Zweigen sich Muscheln anhängen. Die Eiche soll zum Wollfärben gebraucht werden, und einige tragen in der Tiefe, wie im Schiffbruch Verunglükte und Taucher entdekt haben, auch Eicheln. Bei Sicyon giebt es der Erzählung nach, noch größere Seegewächse, denn man findet hin und wieder Weinstöke und auch Feigenbäume, die aber blattlos sind und eine rothe Rinde haben. Man trift auch Palmbäume, sie sind aber nur strauchartig. Hinter den Säulen Herkules wächst ein Strauch mit Porrenblättern, ein anderer hat Lorbeer und Thymianlaub; beide verwandeln sich in Bimstein wenn sie ans Ufer geworfen werden.

## §. 50.

Es ist sonderbar, daß im Orient, gleich von Koptus an, wo in den dortigen Wüsten nichts wächst als der so genannte durstige Stachelstrauch, und dieser auch sehr selten, im rothen Meere ganze Wälder befindlich sind, die vorzüglich aus Lorbeerbäumen und beerentragenden Oelbäumen bestehen. Wenn es regnet tragen sie Schwämme, welche sich beim Sonnenschein in Bimstein verwandeln. Die Größe dieses Gesträuchs beträgt drei Kubitus, und es sizt so voll Seehunden, daß man kaum sicher aus dem Schiffe herausbliken darf, ja sie sind so schlimm, daß sie sogar über die Ruder herfallen.

## §. 51.

Die Soldaten Alexanders, welche zur See nach Indien giengen, haben uns folgende Nachrichten gegeben. Das Laub der Seebäume sei im Wasser grün, werde aber, wenn man es herausnimmt an der Sonne gleich dürre und zu Salz. An den Küsten gebe es versteinerte Binsen, die den natürlichen nicht unähnlich wären. Auf der hohen See hätten sie Bäumchen gefunden, deren Zweige die Farbe der Ochsenhörner gehabt, und an den Spizen roth gewesen wären, wenn man sie gebogen hätte, wären sie wie Glas zersprungen, im Feuer hätten sie wie Eißen geglüet, und wenn sie kalt geworden ihre vorige Farbe wieder angenommen. In eben dieser Gegend werden die Wälder auf den Inseln, obgleich die Bäume darinn höher sind als Ahorn- und Pappelbäume vom Meere überfluthet. Sie haben Blätter wie der Lorbeerbaum, und eine Blüthe die an Farbe und Geruch der Viole ähnlich ist, Beeren wie die am Oelbaum, die angenehm riechen und im Herbste entstehen. Die Blätter fallen niemals ab, und die kleinsten dieser Bäume stehen ganz unter Waßer. Von den größten ragen die Gipfel noch hervor, an welchen man auch gewöhnlich die Schiffe anbindet, die man zur Ebbezeit an der Wurzel befestigen kann. Noch andere Baumarten haben sie nach ihren Erzählungen auf dem hohen Meere gesehen; sie waren beständig belaubt, und die Früchte den Feigenbohnen ähnlich.

## §. 52.

Juba sagt, bei der troglodytischen Insel gäbe es auf der hohen See einen Strauch, das Isishaar (v) genannt, der einer Korallenstaude gleiche und keine Blätter hätte. Er werde hart und schwarz wenn man ihn abschneidet, und zerbreche wenn er fällt. Ein anderer, Charitoblepharon genannt, soll verliebt machen und deßhalb vom Frauenzimmer zu Arm = und Halsbändern gebraucht werden. Er soll eine Empfindung davon haben wenn man nach ihn greift, sich sogleich wie ein Horn verhärten, um die Schärfe des Meßers abzustumpfen, wenn man ihn abschneiden will. Gelingt ihm diese List nicht, so verwandelt er sich in Stein.

(v) Crinis Isidis.

# Der Naturgeschichte des Plinius Vierzehntes Buch.

## §. 1.

Dies waren etwa die Bäume, welche sich an ein anderes Klima nicht gewöhnen, nirgends wachsen wollen als wo sie einheimisch sind, und in fremde Länder nicht übergehen. Nun können wir von den gemeinern Arten handeln, deren gemeinschaftliches und eigentliches Vaterland Italien zu seyn scheint. Kennern muß ich vorher sagen, daß ich hier nur ihre natürlichen Eigenschaften, nicht aber die Kultur beschreibe, wie wohl ich auch schon hierdurch vieles davon mit berühren werde. Ich kann mich nicht genug wundern, daß die Kenntniß mancher Bäume, die man bei den Schriftstellern beschrieben findet, auch sogar bis auf die Namen verloschen ist. Die Majestät des römischen Reichs hat die Länder des Erdkreises in Verbindung gebracht — Handlung und feierlicher Friede paaren sich — wer sollte nicht glauben, daß wir nicht auch im Gebrauch und Benuzung, der zum menschlichen Leben gehörigen Dinge weiter gekommen, und daß uns alle vorhin verborgene Producte schon gemeinnüzig seyn müsten? —. Aber Herkules! man findet fast niemand, der sich sonderlich um die Nachrichten der Alten

ten bekümmert hätte — Wie sehr thaten sie es uns an Fleiß zuvor — wie weit glüklicher waren sie in ihrer Industrie als wir — denn vor tausend und mehrern Jahren, als die Wißenschaften noch im Entstehen waren, machte schon Hesiodus einen Versuch, dem Akermann Vorschriften zu geben, und viele folgten ihm in dieser Bemühung nach. Für uns ist diese Arbeit nun schon angewachsen, denn es müßen nicht nur alle Erfindungen der folgenden Zeit nachgeholt, sondern auch die Entdekungen der Alten, welche durch Nachläßigkeit der Menschen völlig in Vergeßenheit geriethen, wieder aufgesucht werden. Wer kann von diesem Seelenschlafe andere, als allgemeine das Ganze betreffende Ursachen angeben? Es haben sich nemlich Sitten und Lebensart geändert, der menschliche Geist verweilt jezt bei ganz andern Gegenständen, und man befördert nur Künste, die dem Geiz entsprechen. Ehedem aber blieb die Regierung eines jeden Volkes, so wie sein Genie in den Grenzen und auf daßelbe selbst hingerichtet, es gab noch nicht so viel blindes Glük, und man war daher genöthigt seine Geistesgaben zu üben. Unzählige Könige fanden Ruhm und Ehre durch die Künste, betrachteten sie, wenn sie sich groß zeigen wollten, als die vorzüglichsten Schäze, und suchten durch sie Unsterblichkeit — Es fehlte nie an Belohnungen, und es herrschte Strebsamkeit unter den Menschen — den nachfolgenden Generationen gereichte eine allgemeine Schlafheit, und die Erweiterung der Besizungen und Reichthümer zum Nachtheil. Seit dem wir die Senatoren nach bestimmten Geldsummen, die sie besizen

müßen

müßen (a) erwählen — seit dem man durch Vermögen zum Richter werden kann, und die ganze Zierde einer obrigkeitlichen Person oder Oficiers, im Gelde besteht — seitdem kinderlose Leute (b) so viel Ansehen und Gewalt gewinnen, und die Schmeichelei zu einem ergiebigen Nahrungszweig gediehen, und unsere einzige Freude im haben besteht — seit dem sind die Schäze des Lebens zu Grunde gegangen, alle vom höchsten Guthe der Freiheit, so benannte freie Künste haben sich in das Gegentheil verwandelt, und sind zu sclavischen geworden, denn nur durch einen Sclavensinn sucht man sich jezt zu heben. Der eine äußert ihn so, der andere so; der eine ist ein Anbeter von diesem, der andere von jenem, und der allgemeine Wunsch bleibt Gewinn. Ja, große Geister schmeicheln auch wohl mit unter, lieber den Lastern anderer, als daß sie ihre eigene Talente anbauen sollten. Herkules! Die Wollust beginnt zu leben, und das wahre Menschenleben hört auf —

Wir aber wollen längst vergeßenen Dingen nachforschen, und die Kleinheit einiger soll uns hier eben so wenig abschröken als im Thierreiche. Es mag immerhin seyn, wie wir wohl wißen, daß der vortreflichste Dichter Virgil, um nicht ins Kleine zu fallen, die

(a) Census. Census senatorius oder die Summe welcher der besitzen muste der Senator werden wolte, betrug anfänglich 800,000 und nachmals 1200,000 Sesterzen.

(b) Orbitas. Leute ohne Kinder, denen, in Hinsicht auf eine künftige von ihnen zu erwartende Erbschaft, von allen Seiten her geschmeichelt wurde.

die Gartenfrüchte übergieng, und von der Menge der Gegenstände nur die Blüthe brach — Er mag immer durch Beifall beseeligt und beglükt bleiben, wenn er auch von allen Weinarten nur 15, von den Oliven und Birnsorten nur drei, und von den Aepfeln, mit Weglaßung aller übrigen, nur den Aßyrischen anführt.

## §. 2.

Wo aber soll ich füglicher anfangen als beim Weinstok, der in Italien so vorzüglich und so schön wächst, daß er hierdurch die Producte aller Völker, jene Specereien etwa ausgenommen, zu übertreffen scheint. Doch ist auch der Geruch eines blühenden Weinstoks so lieblich, daß man ihn überall für den angenehmsten hält.

Mit Recht zählten die Alten den Weinstok seiner Größe wegen unter die Bäume. In der Stadt Populonium (c) sieht man noch jezt eine Jupiterstatüe, die aus einer einzigen Weinranke gemacht ist, und sich seit so vielen Jahren unverdorben erhält. Zu Maßilien zeigt man eine große Opferschaale (d) von eben diesem Holze. Zu Metapont (e) ruhte der Junotempel auf Säulen vom Weinstok. Auf dem Tempel der Diana zu Ephesus steigt man noch jezt ver-

(c) Lag in Italien und soll das heutige Piombino im Toskanischen seyn.

(d) Patera.

(e) In Italien, jezt Torre di maro, nach Harduin.

vermittelst einer Treppe, die, der Sage nach, aus einem einzigen cyprischen Weinstok — es wächst nemlich der Weinstok auf Cyprus zu einer beträchtlichen Höhe empor — gemacht ist. Kein Holz ist von einer so ewigen Dauer als dieses, doch glaube ich, daß diese Stüke aus wilden Weinstöken gemacht gewesen sind.

## §. 3.

Unsere Weinstöke werden durch einen jährlichen Schnitt im Wachsthum gehemmt, ihre Wachskraft wird in die Reben hinauf oder in die Senker hinab gezogen, und blos um Wein zu erndten läßt man sie auf verschiedene Art, je nachdem es Klima und Boden erfordern, auslaufen (*). Im Kampanischen gatten sich die Weinstöke mit der Pappel, umschlingen ihren Gatten und steigen mit kühnen Armen im knieförmigen Laufe an den Zweigen bis zu den Gipfeln öfters so hoch empor, daß der gedungene Winzer sich vorher ein freies Begräbniß ausbedingt (f). Die

(*) Nemlich bald an Bäumen, bald an Gelender, bald an Lauben.

(f) Ut vindemitor auctoratus rogum & tumulum excipiat, so lautet diese Stelle im Grundtext. Denso hat einen gar sonderbaren Sinn herausgeklaubt und übersezt sie „daß der gedungene Winzer Gräbern und Hügeln gleich stehet" Weils eine halsbrechende Arbeit war, einen so hohen Weinstok zu beschneiden oder zu lesen, so machte sich der Winzer nur unter der Bedingung dazu anheischig, daß er, im Fall er herabstürzte frei begraben würde. So wie exceptio auch eine Bedingung bedeutet, so heißt auch wohl excipere hier so viel als bedingen.

Die Ranken wachsen ohne Ende fort, und können weder auseinander gerißen noch vom Baume getrennt werden. Valerianus Kornelius führt es als etwas sehr merkwürdiges an, daß die Reben und folgsamen Ranken einzelner Weinstöke ganze Häuser und Wirthschaftsgebäuden umziehn. Die sonst offenen Spaziergänge in der Livianischen Gallerie zu Rom beschattet ein einziger am Geländer gezogener Weinstok, und giebt dabei zwölf Amphor Most.

Aller Orten wächst der Weinstok höher als ein Ulmbaum. Man erzählt vom Cineas, einem Gesandten des Pyrrhus, daß er zu Aricia über die Höhe der Weinstöke erstaunt sei, und als ihm der Wein davon so herbe schmekte, im Scherz gesagt habe: „die Mutter hienge mit Recht an einem so hohen Kreuze". In Italien, jenseit des Padus, wächst ein gewißer Baum, Rhumbotinus, und mit einem andern Namen auch Opulus genannt, welcher mit seinen Zweigen eine ofne hohle Halbkugel bildet, die ganz von Weinranken durchzogen ist, und wenn man auch nur eine alte Rebe an dem Stamm schlangenförmig bis zur Krone in die Höhe leitet, so verbreitet er gleich seine Ranken unter die Reiser der Zweige in die Höhe. Andere Weinstöke haben nur eine mäßige Menschenhöhe, stehn struppicht an den Pfählen, welche sie stüzen, und bilden einen Weinberg. Andere kriechen mit der überflüßigen Menge ihrer Ranken dreust fort, und verbreiten sich dergestalt, daß sie, wenn sie der Hausherr zu leiten weiß, einen Vorhof inwendig ganz bekleiden. So viel verschiedene Sorten finden sich

schon in Italien. In einigen Provinzen steht der Weinstok ohne Bepfählung (*) von selbst, hält seine Reben zusammen, bleibt kurz, wächst aber destomehr in die Dike. In andern Gegenden, zum Beispiel in Afrika und in der Narbonensischen Provinz, verstatten die Winde dieses nicht. Wenn man dem Weinstok beim Beschneiden nur einige Augen läßt, so sieht er beständig aus, als ob er eben umhakt wäre (g), denn er schweift wie ein Kraut auf der Erde herum, und die Trauben ziehen hin und wieder Nahrung aus derselben, und werden daher, besonders im innern Afrika, so gros, daß sie die Größe eines Kindes noch übersteigen. Nirgends haben auch die Trauben ein so derbes und angenehmes Fleisch, daher sie auch vielleicht den Namen der Duracinischen bekommen haben mögen (h).

Es

(*) Pedamentum. Es war ein diker Pfahl an welchen Querhölzer gebunden waren.

(g) Semper pastinatis similis. Wenn das Erdreich um die Weinstöke aufgelokert oder gegraben wurde, lies der Winzer die untern Reben auf dem Lande fürs erste liegen, bis er sie zu einer andern bequemern Zeit aufband. Plinius will also sagen, ein streng unter dem Schnitt gehaltener Weinstok sähe beständig so aus, als ein anderer der eben erst umgraben oder umhakt worden, denn seine Reben lägen auf der Erde nieder.

(h) Von durus und acinus, deutsch hartbeerige. Die Beeren hatten ein dichteres Fleisch und waren zum eßen gut. In Frankreich hießen sie maroquins. Beim Sueton sagt August „ unciam panis cum paucis acinis uvae *duracinae* comedi.

Es giebt unzählige Sorten von Weintrauben, die sich alle durch Größe, Farbe und Geschmak, und durch die Beschaffenheit der Beeren unterscheiden, und zieht man die Weine selbst mit in Betrachtung, so giebt es deren noch mehr. Hier leuchten die Trauben wie ein Purpur, dort blizen sie wie Rosen, dort sind sie glänzend grün. Die weißen und schwarzen sind die gemeinsten. Die bumastischen (i) schwellen wie Säugebrüste, die daktylischen (k) haben sehr lange Beeren, bei den leptoragischen (l) spielt die Natur, und hängt den größern kleinere an, die ihnen an Milde und Annehmlichkeit nichts nachgeben. Einige Trauben dauren den Winter hindurch, wenn man sie vermittelst einer Schnur an der Deke des Zimmers aufhängt (m); andere erhalten sich in ihrer eigenen Kraft, wenn man sie in irdene Töpfe thut, diese in ein Faß sezt, und mit naßen schwizenden Träbern fest umstampft. Einige laßen sich räuchern, und bekommen wie die Weine selbst, durch den Rauch einen lieblichen Geschmak. Der Kaiser

Tiberius

(i) Dem Worte nach kuheitrige.

(k) Sie haben gleichsam, wie der Name zeigt, fingerförmige Beeren, bei den Franzosen heißen sie raisins au long grain.

(l) D. kleinbeerichten.

(m) Horaz sagt Buch 2. Satyr. 2.

Tum pensilis uva secundas

Et nux ornabat mensas — In Frankreich hängt man noch jezt die Trauben zur Dauer an Schnüre auf.

Tiberius hat die, welche in den afrikanischen Oefen geräuchert werden, weil er sie gern aß, sehr in Aufnahme gebracht; vorher hatten die rhätischen und die ullischen aus dem Veronensischen Gefilde, auf der Tafel den Vorzug. Die Beeren dieser Trauben heißen auch daher, weil sie den Rauch erdulten müßen, von der Patientia oder Gedult, acini passi (n). Auch im Moste laßen sich die Trauben aufbewahren, und sich also durch ihren eigenen Wein gleichsam trunken machen. Andere werden im Moste gesotten und dadurch versüßt. Man läßt sie auch wohl am Stoke hangen, bis wieder Trauben wachsen, und schließt sie zu dem Ende in gläserne durchsichtige Gefäße ein. Gießt man bitteres Pech um den Stiel; so bekommen die Beeren eine eben so feste Dauer, als die Weinen in ausgepichten Fäßern oder Eimern. Man hat noch neuerlich eine Traubenart kennen lernen, davon der Wein schon an sich selbst einen Pechgeschmak hat; sie wächst im Viennensischen Gefilde, das auch daher sehr bekannt worden ist. Es ist noch nicht gar lange, daß die Weinarten aus dem arvernischen, sequanischen und helvischen berühmt geworden sind, denn zu Virgils Zeiten, der nunmehr 90 Jahr todt ist, waren sie noch unbekannt.

Der

(n) Hier wird man es hoffentlich gern entschuldigen, daß ich den Ausdruk passi unübersezt laße, und meiner Einsicht nach muß er auch wie alle ähnliche Ausdrüke dieser Art unübersezt bleiben. Wenn Denso übersezt „ die Beeren haben auch von der Gedult den Namen der getrokneten bekommen " so versteht kein teutscher Leser. Lieber wolte ich sagen, wenns ja verdeutscht seyn soll, der Gedultigen.

Der Weinstok führt in unsern Lägern Oberaufsicht und Kommando, wir sehen ihn in den Händen der Centurionen, und er dient zu einer edlen Belohnung; die trägen Glieder treibt er zu ihren Adlern, und selbst bei Vergehungen macht er die Strafe ehrsam (o). Die Weinberge gaben uns eine Idee zu einer Belagrungsmaschine (p) an die Hand, und in der Medicin behauptet der Weinstok eine vorzügliche Stelle, ja der Wein ist an sich schon Arznei.

§. 4.

Nur der einzige Demokritus hat geglaubt, daß man die Sorten von Weinstöken zehlen könne, und behauptet, daß ihm alle griechischen bekannt sind. Andere Schriftsteller sagen, daß es unzählige und unendlich viel Arten gebe, und ihre Meinung wird durch die Menge der Weine, die es giebt, unterstüzt. Ich werde nicht alle, sondern nur die vornehmsten anführ-



(o) Die Centurionen oder Hauptleute hatten Stäbe oder Stöke von Weinranken, und wer Centurio wurde, erhielt zum Zeichen seiner neuen Würde, einen solchen Stab oder Rebenstok. Sie gebrauchten ihn öfters die Soldaten damit zu prügeln und zu ihrer Pflicht anzuhalten, doch aber hatten nur gebohrne Römer die Ehre damit gegerbt zu werden. Ausländer bekamen Ruthenstreiche. Vites bedeutet daher bei alten Schriftstellern öfters so viel als centurionatus.

(p) Nemlich zum so genannten Sturmdach, welches auch mit dem Weinberg gleichen Namen führte und vinea hies.

ren, denn es giebt ihrer so viel, als es Arten von Erdreich giebt, es mag genug seyn, nur die genannt zu haben, welche die edelsten sind, oder sich durch besondere Eigenschaften auszeichnen.

1) Den ersten Rang behauptet der ammineische Weinstok, weil die Weine davon sehr dauerhaft sind, und immer beßer werden je länger sie liegen. Es giebt hiervon wieder fünf Sorten. Eine davon, welche die ächte (q) heißt, hat kleine Beeren, sezt gut ab, und kann Regen und Ungewitter ertragen. Eine andere mit größern Beeren kann dieses nicht, leidet aber doch weniger, wenn man sie an einem Baum, und nicht an einem Joche oder Geländer (r) zieht. Der Zwillingsweinstok (s) — so genannt, weil die Trauben immer paarweis wachsen — giebt einen sehr herben, aber auch sehr starken Wein. Die kleinere Art davon leidet vom Südwinde, gedeihet aber jedem andern, wie z. B. auf dem Vesuv und auf den Hügeln von Surrent; in den andern Gegenden Italiens läßt sie sich blos an Bäumen ziehen. Der Wollweinstok (t) ist in dieser Reihe der fünfte, und mit einer Wolle bekleidet — wir sollten nicht die Se-

rer

(q) Germana.

(r) Iugum ein Espalier, weil es Aehnlichkeit mit dem militarischen Joche oder jugum hatte, welches aus zwei senkrecht eingeschlagenen Spießen bestand, über welche ein dritter horizontal gelegt war.

(s) Gemellæ.

(t) Lanata.

rer oder Indier allein bewundern — (u) und seine Trauben reifen unter allen Ammineischen zuerst, faulen aber auch bald (*).

2) Der Nomentanische Stok (v) folgt auf den Ammineischen. Er hat ein röthliches Holz, daher auch einige die damit bepflanzten Weinberge röthliche (w) nennen. Er giebt nicht viel Wein, aber desto mehr Träbern und Hefen, kann den Reif unter allen am besten ertragen, leidet mehr durch Dürre und Hize als durch Regen und Kälte, und gedeihet daher in einem kalten und feuchten Boden vorzüglich gut. Diejenige Art davon, welche kleine Beeren und ein gekerbtes Blatt hat, ist die ergiebigste.

3) Der Apianische Stok hat seinen Namen von den Bienen, die nach seinen Trauben sehr begierig sind (x). Zwei Arten davon, welche sich dadurch unterscheiden, daß die eine früher reift, wiewohl die andere auch sehr zeitig reif wird, sind mit einer zarten Wolle überzogen. Er wächst auch in kalten Gegenden, aber beim Regenwetter fault seine Traube unter allen zuerst. Die Weine davon sind anfänglich



(u) Bei welchen nemlich wolltragende Bäume wachsen.

(*) Woher der ammineische Weinstok den Namen führe, darüber sind die Kunstrichter nicht einig.

(v) Von Nomentum einer Stadt in Italien so genannt.

(w) Vineas rubellas.

(x) Apis heißt nemlich eine Biene. Dies soll der französische Muscat = oder der italienische Muscatellerwein seyn.

süs und werden mit den Jahren herbe. In Etrurien ist dieser der vorzüglichste. So viel von den Weinstöken, welche in Italien die Hauptsorten ausmachen und ihm eigen und einheimisch sind.

Die übrigen haben wir von den Inseln Chios und Thasos erhalten. Der gräculische Stok (y), welcher dem ammineischen an Güte nichts nachgiebt, hat sehr zarte Beeren und so kleine Trauben, daß man ihn nur in den fettesten Boden anpflanzen darf. Der Eugenische (z) stammt mit seinem Namen, welcher schon Vortreflichkeit ankündigt, von den taurominitanischen Hügeln her, wächst aber nur im Albanischen, denn anderer Orten artet er aus. Manche Weinstöke lieben eine Gegend vorzüglich, und laßen, wenn man sie versezt, ihre ganze Güte darinn zurük, wenigstens verlieren sie in einem fremden Boden allemal etwas davon. So verhält es sich auch mit den rhätischen und allobrogischen Weinen, von denen wir vorhin sagten, daß sie einen Pechgeschmak haben; wo diese einheimisch sind, sind sie schön, in andern Gegenden bleiben sie kaum kenntlich, doch bleiben sie fruchtbar und ersezen das was ihnen an der Güte abgeht durch eine reichliche Lese. Der eugenische Stok liebt ein hiziges, der rhätische ein gemäßigtes, der allobrogische ein kaltes Klima. Der leztere reift in der Kälte und sieht schwarz aus. Die Weine aller dieser bisher genannten Sorten, die schwarze nicht ausgenommen, ändern,

(y) Græcula vites, Denso: der griechische.

(z) Deutsch der edle. Denso: schönedel.

ändern, wenn sie lange liegen, die Farbe, und werden weis. Die noch übrigen kommen nicht sonderlich in Betrachtung, doch halten sich ihre Weine, wenn Klima und Boden gut sind, zuweilen sehr lange, wie z. B. der Fecenische und der mit ihm zu gleicher Zeit blühende Biturische, deßen Trauben sehr wenig Beeren haben. Beide leiden in der Blüthzeit (vom Wetter) nicht, weil sie sehr früh blühen, sie können Wind und Regen ertragen, gedeihen aber dennoch beßer in einem kalten und feuchten Boden als in einem warmen und trokenen. Der visetische Stok ist mehr holz= als traubenreich, kann eine abwechslende Witterung nicht wohl ertragen, aber eine anhaltende Kälte oder Hize schadet ihm nicht. Die kleinere Art davon ist die beste, sie erfordert aber einen ganz eigenen Boden, denn in einem fetten Erdreich fault die Traube und in einem magern kömmt er gar nicht fort, er verlangt daher ein Land, das genau das Mittel hält, und daher wächst er auch häufig auf den sabinischen Anhöhen. Die Traube ist unansehnlich, schmekt süs und muß gleich abgenommen werden wenn sie reif ist, sonst fällt sie ab, im Fall sie auch nicht fault. Wider den Hagel wird sie durch große und starke Blätter geschüzt.

4) Die helvische (a) Traube unterscheidet sich durch ihre Farbe, welche zwischen Purpur und schwarz das Mittel hält und sich oft verändert, daher sie auch von einigen die varianische (b) genennt wird. Die



(a) Helvus color heißt eine blaßrothe Farbe.
(b) D. i. die veränderliche.

schwärzere Sorte hält man für die beste; beide tragen ein Jahr ums andere, und je weniger Trauben sie haben, desto schöner wird der Wein. Vom precischen Stok giebt es auch zwei Arten, die sich durch die Größe der Beeren unterscheiden, beide haben sehr viel Holz, die Trauben selbst sind zum Einmachen in Töpfe die besten und das Blatt gleicht dem Petrosilienblatte. Die Dyrrachiner (c) halten es mit dem basilischen, welcher in Spanien Kokolobis heißt. Er giebt wenig Trauben, kann Hize und Südwind ertragen, steigt zu Kopfe und wächst sehr häufig. Die Spanier theilen ihn in zwei Sorten, die eine hat lange und die andere runde Beeren, welche leztere gekeltert wird. Je süßer der Kokolobis ist, desto schöner ist er, doch wird auch der herbe im Alter süs, und der anfänglich süs war, wird dagegen herbe und macht alsdann dem albanischen Weine den Rang streitig. Man sagt, daß er bei Blasenschäden zur Medicin getrunken werden kann. Der albuelische Wein trägt vorzüglich in den Gipfeln der Bäume, und der visulische unten; pflanzt man beide Arten an einem Baum, so hängt dieser, vermittelst dieser verschiedenen Eigenschaften, ganz voll Trauben. Eine Art vom schwarzen Weinstok heißt der kraftlose (d), und noch beßer könnte er der nüchterne (e) genannt werden, der Wein davon ist sehr lieblich wenn

(c) Die Einwohner von Dyrrhachium, dem heutigen Durazzo.

(d) Inerticula.

(e) Sobria.

wenn er alt wird, schadet aber durch seine Stärke nicht, denn er ist unter allen Weinen der einzige, der nicht rauscht.

5) Die übrigen Weinstöke empfehlen sich durch die Fruchtbarkeit, und besonders der helvenacische (f), davon es zwei Sorten giebt, nemlich die große oder lange und die kleine, auch Emarkum (g) genannt, welche nicht sowohl fruchtbar als wohlschmekend ist. Sie unterscheidet sich von der ersten durch ein rundes Blatt; beide Arten haben ein so schwaches Holz, daß man sie mit Gabeln stüzen muß, sonst können sie die Trauben nicht tragen. Sie lieben die Seewinde, die ihnen aber nach einem vorhergegangen Thau schädlich sind. In Italien wächst er unter allen Stöken am schlechtesten, denn er bringt hier äußerst wenig und dann sehr kleine Trauben, welche noch am Stoke faulen, und der Wein selbst dauret nicht über einen Sommer. Wo ein magerer Boden ist, wächst er vor andern sehr häufig. Gräcinus, der den Cornelius Celsus ausschreibt, glaubt, daß er sich seiner Natur nach wohl für Italien schike, und daß man ihn nur nicht recht behandle; man läßt ihm seiner Meinung nach zu viel Holz, wodurch seine Fruchtbarkeit, wenn sonst nicht ein sehr fetter Boden seiner Entkräftung



(f) Die Franzosen nennen ihn Vin d'Albi, und er soll noch jezt im Kirchenstaate wachsen. Denso übersezt ihn durch Bleicher. Der Bleicher aber scheint mir ein ganz anderer Wein zu seyn.

(g) Ein altes gallisches Wort, wie man aus dem Columella sieht.

noch zu statten kömmt, verlohren geht. Dem Brande (h) soll er nicht ausgesezt seyn. Ein großer Vorzug — wenn es sonst irgendwo einen Weinstok giebt, der von dieser Wetterwirkung frei ist.

6) Der spionische Stok, von andern der stachlichte (i) genannt, kann Hize ertragen, gedeihet aber auch gut im Herbste und beim Regenwetter, ja er ist der einzige, dem auch die Nebel zuträglich sind, und wächst daher vorzüglich im Ravennischen. Der venikulische gehört zu den Sorten, welche gut abblühen, die Trauben sind zum Einmachen in Töpfe die besten, und die Kampanier wollen ihn lieber den sirkulischen genannt wißen. Bei einigen heißt er auch der stakulische, und zu Terracina führt er den Namen des numisianischen Stoks; er hat keine eigenthümliche Vorzüge, sondern hängt seinen Eigenschaften nach ganz von der Beschaffenheit des Bodens ab. In surrentinischen Gefäßen (k) behält er die meiste Kraft, doch nur bis zum Vesuv hin, denn hier ist der murgentinische, welcher aus Sicilien stammt und auch von einigen pompejanischer genannt wird, schon ein Hauptwein. In Latium trägt er vorzüglich gut, so wie der horkonische in Kampanien sehr reichlich trägt, aber nur zum verspeisen gebraucht werden kann. Der moerische Stok wird sehr alt, hält sich

troz

(h) Carbunculatio, wovon Buch 18 ein mehreres wird gesagt werden.

(i) Spinea.

(k) Werden Buch 35. §. 46. näher beschrieben.

troz aller übeln Witterung, hat schwarze Beeren, und der Wein wird roth wenn er lange liegt.

7) Dies waren die allgemeinen Sorten, die folgenden gehören entweder nur in gewißen Gegenden und Oertern zu Hause, oder sie sind aus diesen durch Mischung und Pfropfung (l) entstanden. Der tudernische Stok wie auch der sogenannte Florentia ist bei den Thusciern einheimisch. Zu Aretium hat man den talpanischen, etesischen und konseminischen. Der schwarze talpanische giebt einen weißen Most. Der etesische ist von ungewißer Fruchtbarkeit, und je mehr er Trauben trägt, desto schöner wird der Wein; aber er hat das Eigene, daß er sich todt trägt. Die Trauben vom konseminischen sind schwarz und halten sich lange, aber der Wein ist von keiner Dauer. Man ließt ihn erst 14 Tage nach den übrigen Weinen, erhält Trauben genug, aber sie dienen nur zum verspeisen. Die Blätter verändern, wie am wilden Weinstok, ihre Farbe, ehe sie abfallen, und werden blutroth. Auch bei einigen andern Weinstöken findet dieses statt, es zeugt aber jederzeit von einer sehr schlechten Sorte. Der irtolische gehört für Umbrien und für die mevanatische und picenische Gegend, und der pumulische für die aviternische. Hier findet man auch den bananischen, der sehr geschäzt wird, obgleich seine Lese zum öftern ausfällt. Die Municipaltraube (m) heißt auch die pompejische und wächst bei Klu-

(l) Die Alten wusten auch den Weinstok zu propfen.

(m) Welche vermuthlich bei der versunkenen Municipalstadt Pompeji gewonnen wurde.

Klusium häufig. Die Tiburter nennen ihren Wein auch einen Municipalwein, doch haben sie neuerlich noch eine andere Sorte, nemlich die von der Olivenähnlichkeit sogenannte oleaginische, entdekt, welche bis jezt die neueste ist, die man kennt. Der vinaciolische Stok ist nur bei den Sabinern und Laurentern bekannt; der gauranische stammt meines Wißens aus dem Falernischen, wird auch der falernische genannt und artet aller Orten gleich aus. Einige haben auch eine tarentinische Sorte, welche sehr süs von Trauben ist Die kapuische, bucconiatische und tarrupische wächst auf den thurinischen Hügeln, und wird vor dem Frost nicht gelesen. Zu Pisa hat hat man den pharischen und zu Mutina den prusinischen; dieser hat schwarze Beeren und der Wein wird nach vier Jahren weis. Die Traube hat die wunderbare Eigenschaft, daß sie sich mit der Sonne wendet, und heißt auch deshalb Streptos (n). Uebrigens ist noch anzumerken, daß in Italien die gallischen und jenseit der Alpen die picenischen Weine gesucht werden. Virgil erwähnt noch der thasischen, mareotischen, lagischen und mehrerer ausländischen Weine, die in Italien nicht gefunden werden (o).

8) Der ambrosische und duracinische Stok sind nicht so wohl der Weine als der Trauben wegen schäzbar, welche Kälte, Hize und übele Witterung dergestalt ertragen können, daß man nicht nöthig hat, sie am Stoke in (gläsernen) Gefäßen zu verwahren.

(n) Deutsch die Wendetraube.

(o) Georg. 2. v. 91. u. w.

ren. Der orthampelische (p) bedarf weder Baum noch Pfahl zur Stüze, sondern hält sich selbst; der dactylische aber ist nur so dik wie ein Finger. Der kolumbinische (q) trägt reichlich, und der Purpurstok, auch bimammischer (r) genannt, noch reichlicher, so daß er statt der Traubenzweige (s) ganze Trauben treibt. Eben so verhält es sich mit dem tripedanischen (t), der diesen Namen von seiner Größe führt; desgleichen mit dem scirpulischen, deßen Beeren wie getroknet aussehen. Der rhätische, nemlich der, welcher auf den am Meer belegenen Alpen so genannt wird, ist jenem belobten rhätischen (u) ganz ungleich; er ist kurz, hat dicht aneinander gewachsene Beeren, und giebt einen schlechten Wein. Die Beeren aber haben unter allen die dünneste Haut und inwendig nur einen, und zwar sehr kleinen, Kern, welcher Chius genannt wird. Dann und wann findet sich doch auch eine sehr große Beere. Es giebt auch eine schwarze Sorte von ammineischen Wein, welche die syrische heißt. Die spanische ist unter allen schlechten noch die beste.

9) Die

(p) D. der gerade Weinstok.

(q) D. der Taubenstok.

(r) D. zweizitziger oder zweibrüstiger. Harduin glaubt, daß es derselbe sei, welcher vorhin der bumastische hies.

(s) Racemi, ich verstehe hierunter die Theile der Traube, welche unter sich wieder zusammen hangen.

(t) Dem Dreifüßigen.

(u) Im vorigen §.

9) Die sogenannten Tafelweine (v) werden am Spalier gezogen, dahin gehören der weiße und schwarze duracinische und der bumastische von eben diesen Farben, der ägische und rhodische, deren wir noch nicht gedacht haben, und der von der Schwere seiner Beeren sogenannte Unzenwein (w). Ferner: der piciniscche, der schwärzeste unter allen; der stephanitische (x), den die spielende Natur kronenförmig bildete, denn zwischen den Beeren sind Blätter gewachsen, und die sogenannten Marktweine (y), welche früh reifen, schön aussehen und kauflustig machen, und dabei leicht zu tragen sind. Dagegen werden nicht geachtet: der aschfarbene (z), der rabusculische (a) und der eselfarbene (b); der alopecische, der wie ein Fuchsschwanz aussieht, kömmt noch weniger in Betrachtung. Der alexandrinische Weinstok, am Berge Phalakra (c), ist kurz, hat kubituslange Reben, schwarze Beeren von der Größe einer Bohne, weiche und sehr kleine Kerne, schiefhangende und süße Trauben und ein kleines rundes Blatt ohne Einschnitte. Vor sieben Jahren hat man zu Alba

(v) Escarice v.

(w) Uncialis.

(x) D. Kronwein.

(y) Forenses.

(z) Cinerea.

(a) Soll nach Harduin so viel heißen, als der bräunliche.

(b) Asinusca.

(c) Hier ist Alexandrien in Troas gemeint. Phalakra war ein Theil des Gebürges Ida. Dieser Wein soll iezt in Italien Vigna del orso heißen.

Alba Helvia, in der narbonensischen Provinz, einen Stok entdekt, der in einem Tage abblühet, und daher den wenigsten Unfällen ausgesezt ist; er heißt der narbonische und wird jezt in der ganzen Provinz angepflanzt.

§. 5.

Der erste Katonen (d), der sich durch Triumph und Censur sehr berühmt, aber durch seine Gelehrsamkeit noch berühmter machte, indem er die römische Nation in allen nüzlichen Kenntnißen und vorzüglich im Ackerbau unterrichtete, und nach dem Geständniß des damaligen Zeitalters ein so großer Akerverständiger war, daß er seines gleichen nicht hatte, berührt nur wenig Arten von Weinstöken, und von einigen derselben sind nicht einmal die Namen noch im Gebrauch. Ich werde in dieser ganzen Abhandlung seine Gedanken jedesmal besonders hinsezen, damit man, im Ganzen genommen, urtheilen könne, welche Weinsorten im Jahr der Stadt 600, etwa um die Zeit der Eroberung von Karthago und Korinth, als Kato starb, die berühmtesten gewesen sind, und um wie viel wir in den folgenden 230 Jahren in dergleichen, für das gemeine Leben nüzlichen, Kenntnißen weiter gekommen sind.

Von den Weinstöken und Trauben schreibt er folgendermaßen:

„ Wenn es von einem Orte heißt, daß guter
„ Wein da wachse und er gegen die Sonne liegt;
„ so

(d) Dies ist Kato Major, oder censorius der de re rustica geschrieben hat.

„ so sollt du kleinen ammineischen oder doppel-
„ eugenischen oder kleinen helvinischen dahin
„ pflanzen. Ist das Land bindig und dem Ne-
„ bel ausgesezt, so pflanze du großen ammine-
„ schen, apicischen oder lukanischen. Die übri-
„ gen Weinstöke schiken sich ohne Unterschied fast
„ für jedes Land. Die Trauben können füglich
„ in Lauer (e) aufbewahrt werden. Die du-
„ racinischen und großen ammineischen Trauben
„ magst du aufhängen, oder bei einen Schmidt
„ zum räuchern hingeben.“

Aeltere Anleitungen hat man in lateinischer Sprache nicht — so nahe sind wir dem ersten Anfang noch! Den vorhin genannten ammineischen Wein nennt Varro den skantianischen.

In unserm Zeitalter können wir wenig Männer aufstellen, welche zur Vervollkommung des Weinbaues etwas beigetragen hätten, doch muß ich die, welche darinn etwas gethan haben, desto weniger mit Stillschweigen übergehen, damit man den Gewinn, der dabei zu erwerben ist, kennen lerne, und hierauf sieht man doch wohl bei jeder Sache zuerst. Den größten Ruhm erwarb sich ein gewißer Acilius Sthenelus, ein Plebejer und Sohn eines Freigelaßenen. Er hatte im nomentanischen Gefilde nur 60 Jugera zu Wein-

(e) Lora. Ein Trank, der, nachdem die feinern Weine ausgepreßt waren, noch aus den Trestern oder Träbern gemacht wurde, und gemeiniglich zu einem Gesindetrank diente. Man pflegt auch wohl im gemeinen Leben einen schlechten Wein Lauer oder Lurke zu nennen.

Weinbergen angebauet, und verkaufte sie für 400,000 Nummen (f). Vetulenus Aegialus, auch ein Freigelaßener, erwarb sich gleichfalls durch den Weinbau eine Ehre, die noch größer dadurch war, weil er das liternische Feld in Kampanien, den Verweisungsort eines Afrikanus (g), anbaute, und sich hiedurch das Publikum sehr gewogen machte. Der größte Vorzug aber gebührt, durch Beihülfe des Sthenelus, einem Rhemnius Palaemon, der zugleich ein berühmter Grammatikus war. Dieser kaufte in den leztern zwanzig Jahren in eben dem nomentanischen Districte ein zehn Meilen von der Stadt an der Straße seitwärts belegenes Guth für 600,000 Nummen. Man weiß, wie wohlfeil die Landgüther überall sind, dies war aber unter allen, weil es, als er es kaufte, von seinem vorigen Besizer sehr vernachläßigt war und einen sehr schlechten Boden hatte, das wohlfeilste. Er fieng an, daßelbe nicht so wohl aus edler Gesinnung als aus einer gewißen Eitelkeit, die ihm, wie bekannt, sehr eigen war, zu verbeßern, und ließ nach Anleitung des Sthenelus die Weinberge gänzlich umrigolen. Durch Nachahmung dieses Landwirths brachte ers fast unglaublich weit; denn nach acht Jahren verkaufte er die Weinlese, da die Trauben noch am Stok hiengen, für 400,000 Nummen. Jedermann lief hinzu, um die

(f) Oder Sesterzen. Das Stük zu 9 Hell. gerechnet, beträgt diese Summe 11,111 Thaler.

(g) Als Scipio Afrikanus verwiesen wurde, brachte er hier den Rest seiner Tage zu.

die aufgehäuften Traubenberge zu sehen, und seine faule Nachbarn wandten zur Entschuldigung ihrer Nachläßigkeit vor, daß er diesen Gewinn seinen höhern Wißenschaften zu danken habe (h). Neulich hat sich Annäus Seneka, ein Mann von vorzüglicher Gelehrsamkeit, und einem Ansehen, das ihn in der Folge stürzte, der gewiß kein Bewunderer von Kleinigkeiten war, so sehr in dies Landguth verliebt, daß er sich nicht entbrechen konnte, dem Besizer, den er übrigens, weil er ein Prahler war, nicht wohl leiden konnte, den Preis eines guten Landwirths anzuerkennen, und es ihm, nach etwa zehnjähriger Bearbeitung, für eine vierfache Summe abzukaufen. So hätte man die cäkubischen und setinischen Acker auch bearbeiten sollen, wo in der Folge ein Jugerum sieben Kuleus (i) das ist 140 Amphor, Most gab. Man denke aber nicht, daß wir es deshalb schon weiter gebracht haben als die Alten, denn eben dieser Kato schreibt, daß ein Jugerum zehn Kuleus giebt. Beweise — und starke Beweise, daß der Kaufmann, der sich auf die See wagt, und an den Ufern des rothen und indischen Meeres Schäze sucht, nicht mehr gewinnt als ein fleißiger Landwirth.

§. 6,

(h) Weil er nemlich auch ein Grammatikus war, so sagten sie, er habe es der Gelehrsamkeit zu danken, daß er mehr erndte als andere. Entweder wars Satyre, oder Pöbelvorurtheil.

(i) Weil in diesem Buche, die bei den Römern übliche Maaße flüßiger Körper zum oftern vorkommen, so will ich hier ein für allemal einen Begrif davon geben.

| Kuleus | Amphora Cadus | Urna | Kongius | Sextar. | Hemina | Cyathus | Etwa nach jezigem Maas | römische Pfund |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 20 | 40 | 160 | 960 | 1920 | 11520 | $2\frac{1}{2}$ Oxthof | 1600 |
| | 1 | 2 | 8 | 48 | 96 | 576 | beinahe ein Anker | 80 |
| | | 1 | 4 | 24 | 48 | 288 | 12 Maas | 40 |
| | | | 1 | 6 | 12 | 72 | 3 Maas | 10 |
| | | | | 1 | 2 | 12 | $\frac{1}{2}$ M. | $1\frac{2}{3}$ |
| | | | | | 1 | 6 | $\frac{1}{4}$ M. | $\frac{5}{12}$ |
| | | | | | | 1 | $\frac{1}{24}$ M. | $\frac{5}{72}$ |

## §. 6.

Der maronische Wein (k) war schon in den ältesten Zeiten berühmt, und wächst, nach dem Homer, an der Seeseite von Thracien. Ich will mich hier nicht bei Fabeln oder bei den verschiedenen Erzählungen von den ersten Erfindungen aufhalten; nur dieses muß ich doch anführen, daß ein gewißer Aristäus bei dieser Nation der erste war, der Wein mit Honig gemischt hat, ohnerachtet beide von Natur schon einen sehr lieblichen Geschmak haben. Nach dem Homer soll man zum maronischen Wein zwanzig mal so viel Waßer gießen, und noch jezt hat dieser Wein in dem dortigen Boden dieselbe Stärke und daßelbe unbezwingliche Feuer. Mucian, ein dreimaliger Konsul und einer der neuern Schriftsteller, sagt, er habe in den dortigen Gegenden gesehen, daß man einen Sextar mit acht Sextar Waßer vermischte. Der Wein selbst sei schwarz von Farbe, wohlriechend und werde im Alter fettig. Der pramnische Wein, der ebenfalls von Homer besungen ist, ist noch jezt berühmt und wächst in der smyrnischen Landschaft neben dem Tempel der Muttergöttin. Von den übrigen Sorten war keine sonderlich im Ansehen.

Als L. Opimius Konsul war, damals als der Tribun Gracchus, der das Volk in Aufruhr sezen wollte, hingerichtet wurde, war ein so vortrefliches Weinjahr, daß alle Sorten geriethen. Es war das Jahr der

Stadt

(k) Soll von einem gewißen Maro, einem Enkel des Bacchus und König von Thracien, den Namen haben.

Stadt 633. und die Witterung hatte durch Wirkung der Sonne den Grad der Hize erreicht, welchen man gewöhnlich den Kochgrad (l) zu nennen pflegt. Noch jezt hat man von diesem Jahre Weine liegen, welche nunmehr fast zweihundert Jahr alt sind, und sich in eine Art von herben Honig verwandelt haben. Alte Weine werden endlich so zäh und so herbe, daß sie sich nicht trinken laßen, es sei dann, daß man sie mit Waßer wieder verdünnet. Andere kann man mit solchen alten sehr verbeßern, wenn man nur ein wenig davon mit untermischt. Nimmt man an, daß in den damaligen Zeiten ein Amphor 100 Nummen (m) gegolten hat, und rechnet zu mäßigen bürgerlichen Zinsen, nemlich 6 Procent; so hat unter der Regierung des Kajus Cäsar, des Sohns des Germanikus (n), also 160 Jahr nachher, schon der zwölfte Theil eines Amphors eben so viel gekostet, wie ich dieses bei Beschreibung einer Feierlichkeit in der Lebensbeschreibung des Dichter Pomponius Sekundus, nemlich bei Gelegenheit des Gastmals, welches er diesen Fürsten gab, dargethan habe. So viel Geld stekt in einem Weinlager —. Bei keiner Waare läßt sich in den ersten zwanzig Jahren so viel gewinnen, und nachher, wenn

 der

(l) Coctura. Im Text steht ea coeli temperies fulsit quam cocturam vocant, solis opere „ die Witterung war sehr gelinde, welches sie durch die Sonne gekocht werden nennen " übersezt Denso. Daß aber Pl. hier nicht den reaumürschen Kochpunkt gemeint habe, versteht sich von selbst.

(m) Etwa 3 Thaler.

(n) Calligula.

der Preis nicht sehr steigt, auch so viel verlieren, als beim Weine. Selten hat bis jezt, schwelgerische Zeiten ausgenommen, eine Testa (o) Wein hundert Nummen gegolten, und blos die Viennenser sollen ihre gepichten Weine, von denen wir oben handelten, etwas höher verkauft haben, aber nur unter sich aus Prädilection, weil es ihr vaterländischer Wein war. Man glaubt, daß dieser unter allen, welche man zur Kühlung trinkt, der kälteste ist.

## §. 7.

Der Wein hat die Eigenschaft, daß er, wenn er getrunken wird, die Eingeweide innerlich erwärmt, und äußerlich gebraucht (p) kühlt. Ich halte es nicht für unschiklich, hier mit anzuführen, was der berühmte Weise Androcydes dem Alexander dem Grossen, um deßen Unmäßigkeit Einhalt zu thun, geschrieben hat: „So oft du, o König, schreibt er, Wein trinken willst, so bedenke, daß du das Blut der Erde trinkst. Schierling (q) ist dem Menschen ein Gift, und der Wein dem Schierling." Hätte er diese Lehre befolgt, so würde er in der Trunkenheit nicht Freunde ermordet haben (r). Nichts stärkt, wie man mit Recht sagen kann, den Körper so sehr als Wein, nichts aber reizt auch so sehr zu zerstöhrenden Lüsten, als eben derselbe, wenn er unmäßig genoßen wird.

§. 8.

(o) Ein gewißes Maas, deßen Größe nicht bekannt ist.

(p) Durch Umschläge.

(q) Cicuta.

(r) Wie z. B. den Klytus und Kallisthenes.

## §. 8.

Daß einige Weinsorten manchen beßer gefallen als andern, daran wird wohl niemand zweifeln. Auch wird man zugeben, daß von zwei Weinen aus einer Kufe (s), ohnerachtet sie von gleicher Sorte sind, einer beßer seyn könne als der andere, es mag dieses nun an der Testa (t) liegen oder von einem ohngefähren Zufall herrühren. Es mag also jeder selbst bestimmen, welchen Wein er für den besten hält. Livia Augusta (u) schrieb ihr zwei und achtzig jähriges Alter blos dem pucinischen zu, denn sie hatte niemals andern getrunken. Er wächst am adriatischen Meerbusen nicht weit vom Quell Timavus, auf einer felsichten Anhöhe, die von Seewinden bestrichen wird, wo nur wenig Amphor gewonnen werden. Man hält dafür, daß kein Wein zur Medicin so gut zu gebrauchen seie als dieser. Ich sollte glauben, daß dies derselbe Wein sei, welchen die Griechen unter dem Namen des präcianischen, der ebenfalls am adriatischen Meer wächst, so sehr gepriesen haben. Der vergötterte August und fast alle folgende Kaiser zogen den setinischen Wein allen übrigen vor, weil er, wie die Erfahrung lehrt, nicht leicht einen unreinen Auswurf verursacht. Er wächst oberhalb Forum Appii. Ehedem hielt man den cäkubischen, welcher am amy-



(s) Lacus das Gefäß, in welches der Most zuerst läuft.

(t) Das Gefäß in welches der ausgekelterte Most zuerst gethan, und darin aufbewahrt wurde.

(u) Augusts Gemahlin.

klanischen Busen in Pappelbrüchen gewonnen wird, für einen der edelsten Weine; jezt ist er ganz in Vergeßenheit gerathen, weil die Landleute dort zu träge und die Gegend zum Anbau zu unbequem ist, und das größte Hinderniß ist noch der Kanal, welchen Nero anlegen ließ, um darauf vom bajanischen See bis Ostia zu fahren.

2) Das falernische Gebiete, und besonders der in demselben belegene faustianische District, hatte in Absicht der Weine ehedem den zweiten Rang (v), zu dem es durch sorgfältigen Anbau erhoben war. Jezt kömmt auch dieser Wein, weil man mehr auf die Menge als auf die Güte sieht, wieder in Verfall. Das falernische Gebiet geht hinter der kampanischen Brüke (w), und liegt, wenn man zur syllanischen Bürgerkolonie reiset, linkerhand. Der faustianische District liegt etwa vier Meilen vom Fleken Cedias, der von Sinueßa sechse entfernt ist. Kein Wein wird so hoch geschäzt als dieser, er ist der einzige, welcher sich anzünden läßt, und es giebt davon drei Sorten, nemlich einen herben, süßen und gelinden. Andere theilen ihn in gauranischen, faustianischen und falernischen, davon der erste oben auf den Hügeln, der andere in der Mitte und der dritte unten wachsen soll. Ich muß noch anführen, daß die Trauben solcher edlen Weine nie angenehm schmeken.



(v) Das falernische Gebiet lag in Kampanien. Der jezige Wein daselbst soll vino razzese heißen.

(w) Sie war über den Savofluß geschlagen.

3) Den dritten Rang haben die albanischen Weine, welche in der Nähe unserer Stadt gewonnen werden, und sehr süße, selten herbe schmeken, abwechselnd behauptet. Der surrentinische, welcher auch hieher gehört, wächst nur an Pfälen, ist gelinde und so wohlthätig, daß man ihn sicher den Kranken geben kann, wenn sie im Begriff sind wieder zu genesen. Der Kaiser Tiberius pflegte zu sagen, daß sich die Aerzte miteinander vereinigt hätten, den surrentinischen Wein zu einen edlen zu erheben, denn er sei weiter nichts als ein rechter guter Eßig, und Cajus Cäsar, sein Nachfolger, nannte ihn eine schöne Vappa (*). Die maßischen Weine vom Berge Gaurus, wo man die Aussicht auf Puteoli und Bajä hat, machen diesen den Rang streitig, und die statanischen, aus der Nachbarschaft der Falerner, sind jezt ohnstreitig die vornehmsten. Ein Beweis, daß auch jede Gegend, wie denn alle Dinge zu- und abnehmen, ihre bestimmte Zeit hat (x) —. Die kalenischen und fundanischen Weine aber, welche hier in der Nähe, sowohl in ordentlichen Weinbergen als an Gebüschen wachsen, pflegten diesen doch noch vorgezogen zu werden.



(*) Vappa heißt ein verdorbener kahmiger Wein. Wir haben wohl im deutschen kein einzelnes Wort das Vappa ganz ausdrükt, und deßhalb habe ich es hier, und wo es wieder vorkömmt, lieber unübersezt gelaßen. Denso giebt es durch Lauer, aber dies ist nach der 55sten Note ganz was anders, und heißt im Texte lora, und nicht vappa.

(x) Nemlich in Absicht der Güte der Weine, die darin wachsen.

Die veliternischen und privernatischen kommen aus einer andern ebenfalls nahe bei Rom belegenen Gegend. Der Wein, welcher zu Signia gewonnen wird, ist zu herbe, dient aber wider den Durchfall, und gehört eigentlich unter die Arzneimittel.

4) Den vierten Werth bei großen Gastmalen haben die mamertinischen erhalten — sie wachsen bei Messana auf Sicilien — welche der vergötterte Julius (wie aus seinen Briefen erhellet) zuerst in Aufnahme brachte. Eine Sorte von diesen, nemlich die, von ihrem Erfinder sogenannte, potulanische, haben in den an Sicilien zunächst belegenen Ortschaften Italiens viel Beifall. In Sicilien selbst sind die taurominitanischen im Ruf, welche in Flaschen öfters für mamertinischen verkauft werden.

5) Von den Weinen, welche am obern Meere (y) wachsen, sind die prätuzischen und ankonischen, die von einem dort von ohngefähr aufgeschlagenen Palmbaum auch Palmweine genannt werden, die vorzüglichsten. Mitten in Italien wachsen der käsenatische und mäcenatianische, und im Veronensischen ein rhätischer, den Virgil nur noch dem Valerner nachsezt. Im Innersten des Busens der adrianische; am untern Meere (z) der latiniensische, graviskanische und statoniensische. In Etrurien hat Luna, und in Ligurien Genua den Vorzug; zwischen den Pyreneen und Alpen Maßilien, wo zweierlei Weine gewonnen werden, der

(y) Den adriatischen.

(z) Am tyrrhenischen, oder überhaupt am westlichen.

der eine ist ein sogenannter Saftwein (a), und so fettig, daß man andere damit würzen kann. In Gallien hat Beterrä (b) den Vorzug. Von den übrigen Weinen im Narbonensischen läßt sich nichts bestimmtes sagen, weil man dort ein Gewerbe daraus macht, sie zu verfälschen, sie räuchert, und welches noch schlimmer ist, wohl gar mit ungesunden Kräutern und Materialien versezt. Sie kaufen zu diesem Behuf Aloe auf, und verfälschen damit Geschmak und Farbe.

6) Auch die Weine, welche weiter unten in Italien am ausonischen Meere wachsen, sind nicht ganz ruhmlos. Dahin gehören: die tarentinischen, servitianischen, konsentinischen, tempsischen, babischen und lukanischen, unter welchen leztern die thurinischen die besten sind. Der berühmteste aber unter allen ist der meßalische, welcher sich gut trinken läßt und dabei auch gesund ist, und der lagarinische, der bei Grumentum wächst. Kampanien hat neuerlich einige Weine unter neuen Namen, entweder geflissentlich oder zufälliger weise, sehr in Ruf gebracht; dahin gehört der trebellische, welcher vier Meilen von Neapolis wächst, der kaulinische bei Kapua und der trebulanische, welcher in Kampanien selbst gewonnen wird. Es hat auch von je her die trifolinischen gerühmt, die aber nur zu den gemeinen gehören. Die pompejanischen haben nach zehn Jahren ihre Schönheit völlig erreicht; läßt man sie länger liegen, so bessern

(a) V. succosum.

(b) Das heutige Beziers.

fern sie sich nicht mehr, dabei haben sie die üble Eigenschaft, daß sie ein Kopfweh erregen, das gemeiniglich bis den folgenden Tag zu Mittag anhält. Aus allem diesem, dünkt mich, erhellet deutlich, daß es bei den Weinen auf Vaterland und Boden, nicht aber auf die Traubenarten, ankömmt, und daß es mithin eine vergebliche Arbeit seyn würde, wenn sich jemand bemühen wollte, alle Arten aufzuzählen, indem ein und eben derselbe Stok anders in diesem und anders in jenem Boden gedeihet. In Hispanien sind die laletanischen Weine wegen ihrer Ergiebigkeit und die tarrakonensischen und lauronensischen ihrer Vortreflichkeit halber berühmt. Die von den barbarischen Inseln werden den besten italischen gleich geschäzt.

Ich weiß wohl, daß die meisten Leser denken werden, daß ich viele Weine ausgelaßen habe, denn ein jeder hat hierinn seinen eigenen Geschmak, und wo man nur hinkommen mag, ist folgende Anekdote bekannt. Ein Freygelaßener des vergötterten Augusts, ein sehr erfahrner Weinkenner von recht lekerm Geschmak, probte einstmals, als August ein Gastmal geben wollte, die Weine. Als ihm nun auch ein Landwein vorkam, sagte er zum Weinschenk: „Dieser Wein gehöre zwar nicht zu den edlen, er solle ihn aber nur aufsezen, denn er habe einen neuen Geschmak, und der Kaiser würde keinen andern trinken." Ich will freilich nicht in Abrede seyn, daß es noch mehrere Weine giebt, die bekannter zu seyn verdienten; doch aber habe ich bereits alle hergenannt, welche das einstimmige Urtheil unsers Zeitalters für die besten hält.

§. 9.

## §. 9.

Nun werden wir eben so die Weine jenseit des Meeres beschreiben. Nächst jenem oben schon gedachten Homerischen (c) hatte ehedem der thasische und chiische und von der leztern Sorte der sogenannte arvisische den Vorzug. Durch das Ansehen eines der größten Aerzte, des Erasistratus, ist diesen, ohngefähr im Jahr Roms 401. noch der lesbische beygefügt. Jezt ist der klazomenische der beste, seitdem man nemlich nicht so viel Seewaßer mehr hinzugießt. Der lesbische hat an sich schon einen Seegeschmak. Der tmolitische schmekt unvermischt nicht einmal wie ein Wein schmeken mus, aber er ist süs, und wenn man ihn unter Weine von härterm Geschmak gießt, bekommen sie nicht allein Lieblichkeit, sondern auch Alter, denn sie schmeken sogleich als ob sie älter wären als sie sind. Nun folgen der Würdigung nach diese: der sicyonische, cyprische, telmesische, tripolitische und selonnytische; dieser wird in Egypten von dreierlei vorzüglich guten Trauben gemacht, nemlich von den thasischen, äthalischen und der Peuce (d). Ferner sind in Achtung: der hippodamantische Wein, der mystische, der kantharische, der gnidische Vorsprung (e), der katacekaumenitische, der petritische und mykonische. Der mesogitische verursacht, wie bekannt, Kopfschmerzen, und der ephesische ist der Gesundheit auch nicht zuträglich, denn er wird mit

(c) Im 6. §.

(d) Auf deutsch eine Traube, die einen Pechgeschmak hat.

(e) Der ohne Preße ausläuft.

mit Seewaßer und gesottenem Wein (f) angemacht. Der apamenische soll, wie der prätuzische in Italien, zum Weinmeth gut seyn. Ueberhaupt laßen sich nicht wohl zwei süße Weine miteinander vermischen. Der protagische, welchen die Schüler des Askepiades auf die italischen Weine folgen ließen, ist vergeßen. Der Arzt Apollodorus lobt in einer Schrift, in welcher er dem König Ptolemäus gewiße Weine zum Trunk empfiehlt, da nemlich die italischen noch nicht bekannt waren, folgende: den naspercenitischen aus Pontus, den oretischen, den oeneatischen, leukatischen, ambraciotischen, und vor allen den peparetischen, welcher, wie er sagt, deshalb nicht sonderlich bekannt ist, weil er vor dem sechsten Jahre nicht schmekt.

## §. 10.

Diese bisherigen haben ihre Güte durch den Boden, wo sie wachsen. Bei den Griechen führt der sogenannte Wein Bion (*) mit Recht diesen vortreflichen Namen, denn er ist, wie ich in dem medicinischen Theile meines Werks zeigen werde, bei verschiedenen Krankheiten gut zu gebrauchen. Seine Zubereitung ist folgende. Man nimmt die Trauben kurz vorher, ehe sie reif werden, ab, troknet sie drei Tage an der heißen Sonne und wendet sie jeden Tag dreimal um. Am vierten werden sie gepreßt, der Wein in Gefäße gethan und an die Sonne gelegt bis er

(f) Defrutum.

(*) Läßt sich allenfalls durch Lebenswein übersezen.

er alt wird. Die Bewohner der Insel Koe gießen viel Seewaßer hinzu (wozu ein diebischer Sklave, der seinem Herrn den Wein stahl und die Fäßer mit Seewaßer wieder anfüllte, die erste Veranlaßung gab) und machen ihn dadurch zu einem weißen Most, der leukokoischer genannt wird. Bei andern Völkern heißt er, wenn er auf eben diese Art zubereitet wird, tethalaßomenischer. Man wirft auch wohl die Mostfäßer in die See, wodurch der Wein frühzeitig ältert und alsdann thalaßitischer heißt. Bei uns hat Kato gezeigt, wie man auch aus talischen Weinen einen koischen machen könne, und empfiehlt unter andern, daß man die Fäßer vier Jahr an die Sonne legen (g) soll. Der rhodische Wein ist dem koischen ähnlich; der phormeische ist salziger. Alle Weine jenseit des Meeres sollen nach sieben oder sechs Jahren ihr Mittelalter erreicht haben.

## §. 11.

Alle süße Weine sind minder wohlriechend, und je dünner ein Wein ist, desto schöner ist der Geruch. Es giebt vier Farben des Weins, die weiße, die goldgelbe, die blutfarbe und die schwarze. Die psythischen und melampsythischen Weine sind eigentlich Rosinenweine (h), und haben mehr einen eigenen als

(g) Die Stelle steht beim Kato im 112 Kap. und heißt übersezt eigentlich so: „Seze die Amphor an die Sonne wo kein Kraut wächst, und mache sie zu, daß kein Waßer hineinkömmt. Länger als vier Tage must du sie an der Sonne nicht stehen laßen, u. s. w."

(h) Passi genera.

als einen Weingeschmak. Der scybelitische schmekt wie Most und wächst in Galatien, der aluntische in Sicilien. Der siräische, den einige Hepsema und wir Sapa nennen, ist mehr ein Werk der Kunst als der Natur, denn es ist ein bis auf ein Drittheil eingekochter Most. Wird dieser nur zur Hälfte eingesotten, so heißt er bei uns Defrutum (i). Alle Weinsorten dieser Art erfand man nur zur Verfälschung des Honigs.

Die Beschaffenheit der vorigen hieng blos von Trauben und Boden ab. Nächst den cretischen gesottenen Weinen haben in Italien und den nächsten Provinzen die cilicischen und afrikanischen den Vorzug. Sie werden, wie man gewiß weiß, aus einer Traube gemacht, welche bei den Griechen Sticha, bei uns die apianische auch scirpulische heißt; man läßt sie länger am Stok sizen, damit sie von der Sonne getroknet werde, oder man siedet sie in Oel. Einige machen sie aus jedem süßen Wein. Sie laßen die Trauben, und zwar nur solche, welche recht reif und weiß, so lange an der Sonne troknen, bis sie beinahe die Hälfte ihres Gewichts verloren haben, alsdann werden sie gequetscht und gemach ausgepreßt. Ist dieses geschehen, so gießen sie eben so viel Brunnenwaßer, als sie Wein erhielten, zu den Träbern, und machen noch einen zweiten Rosinenwein. Andere, welche sich noch mehr Mühe geben, nehmen von den Trauben, welche eben so getroknet werden, nur die Beeren ohne die Stengel, feuchten sie in einem sehr guten Weine so

(i) Von fervere.

so lange bis sie wieder aufschwellen, und preßen sie sodann. Dies ist die beste Art von Rosinenwein. Sie gießen auch, wie bei dem vorigen, Waßer zu und machen einen zweiten.

Was die Griechen Aigleukos, das ist, beständigen Most, nennen, ist ein Mittelding zwischen süßen und andern Weinen. Man erhält ihn, wenn man den Most durch die Kunst nicht zur Gährung kommen läßt, denn unter Gährung versteht man nichts anders, als den Uebergang des Mostes in Wein. Man thut den Wein aus der Kufe gleich in Gefäße, und wirft sie ins Waßer, worinn sie bis nach den kurzen Tagen, damit er der Kälte gewohnt werde, liegen bleiben. Man hat auch einen Wein, der von Natur schon nicht zur Gährung kömmt, nemlich den bei den Einwohnern der narbonensischen Provinz, und vorzüglich bei den darinn belegenen Vokontiern sogenannten Süswein. Man läßt die Trauben zu diesem Behuf länger am Stok und verdrehet ihnen den Stengel (k). Einige schneiden die Reben bis auf das Mark ein, andere trocknen die Traube, welche jederzeit von einem helvanacischen Stoke seyn muß, auf den Ziegeldächern. Hieher rechnen auch einige das sogenannte Diachyton (l). Wer dieses verfertigen will, läßt die Trauben an der Sonne troknen, läßt sie an einem verschloßenen Ort sieben Tage lang auf geflochtenen Horden,

(k) Vermuthlich um den Zufluß des Saftes dadurch zu verhindern.

(l) D. durchgeseigter oder filtrirter Wein.

Horden, welche sieben Fus hoch über der Erde erhaben seyn müßen, liegen, damit der Thau nicht darauf falle, und am achten bringt er sie unter die Presse. Man soll hierdurch ein Getränk von herrlichem Geruch und Geschmak erhalten. Zu den süßen Weinsorten gehört auch der Honigwein (m), der vom Methe noch unterschieden ist, weil er aus Most und auf folgende Art gemacht wird und herbe ist. Man nimmt fünf Kongius herben Most, einen Kongius Honig und einen Cyathus Salz, und läßt es miteinander sieden. Unter diese Arten von Getränken muß ich auch noch den Vorsprung (n) sezen, so heißt nemlich der Most, der schon vor der Kelter aus den Trauben läuft. Man füllt ihn gleich in Flaschen, worinn er gährt, und legt ihn den folgenden Sommer mit Aufgang des Hundsterns 40 Tage an die heiße Sonne.

## §. 12.

Diejenigen Getränke, welche die Griechen Deuteria (o) nennen, kann man nicht füglich zu den Weinen rechnen. Lora heißt beim Kato, und auch noch jezt dasjenige Getränk, welches entstehet, wenn die Träbern im Waßer macerirt werden, man rechnet es mit zu den Taglöhnerweinen (p). Es giebt drei Arten davon. Die erste wird gemacht, wenn man auf die

(m) Melitites.

(n) Protropus.

(o) Afterweine.

(p) Vina operaria, welche nur von gemeinen Leuten, z. B. Handwerkern und Taglöhnern getrunken wurde.

die Weinhülsen so viel Waßer gießt, als der zehnte Theil des vorhin erpreßten Weines beträgt, diese Maße Tag und Nacht stehen läßt, und dann abermals preßt. Bei der zweiten nimmt man, wie die Griechen gewöhnlich thun, ein Drittheil des Weines am Waßer, und nach der Preße wird das Getränk bis auf ein Drittheil versotten. Die dritte wird aus Weinhefen gepreßt und heißt beim Kato Hefenwein (q). Keine Art davon ist über ein Jahr brauchbar.

## §. 13.

Hier fällt mir ein, daß es auf dem ganzen Erdboden etwa 80 edle Weinsorten giebt, die im eigentlichen Verstande Weine heißen können. Zwei Theile davon besizt Italien allein, und dieses kann uns einen Begriff geben, wie sehr es andere Länder übertrift. Wenn ich die Sache näher untersuche, so finde ich, daß diese Weine nicht gleich anfänglich beliebt gewesen sind, sondern ihren Werth erst im siebenden Jahrhundert der Stadt erhalten haben.

## §. 14.

Daß Romulus mit Milch und nicht mit Wein geopfert habe, beweisen die von ihm angeordnete und noch jezt übliche Opfergebräuche. Im postumischen Gesez (r) des Numa heißt es: „du sollt den Scheiter-



(q) Vinum fæcatum.

(r) Die Ausleger sind nicht einig, ob dieses Gesez von einem gewißen Postumius herrühren, oder ob lex Postumia Numæ so viel heißen soll, als ein vom Numa verfaßtes, aber erst nach seinem Tode bekannt gemachtes Gesez.

terhaufen nicht mit Wein besprengen." Es ist aber wohl gewiß, daß blos die damaligen dürftigen Zeiten dieses Verbot veranlaßt haben. In eben diesem Geseze erklärt er es für unrecht, den Göttern Weine von unbeschnittenen Stöken zu opfern, wobei er die Absicht hatte, die damaligen Menschen, die sich nur auf den Akerbau legten, und zu träge waren, mit diesem Gesträuch viel Versuche anzustellen, zum Beschneiden der Stöke zu nöthigen. Varro erzählt, daß der König der Etrurier, Menzentius, den Rutulern wider die Lateiner blos des Weins wegen, der damals im lateinischen Gebiete wuchs, beigestanden habe.

Keinem römischen Frauenzimmer war es erlaubt, Wein zu trinken. Man findet in der Geschichte, daß ein gewißer Egnatius Mecennius seine Frau umbrachte, weil sie Wein aus dem Faße getrunken hatte, und daß ihn Romulus dieser Mordthat wegen frey sprach. Fabius Pictor schreibt in seinen Annalen, daß eine Dame von den Ihrigen gezwungen wurde, sich zu tode zu hungern, weil sie einen Schrank, worinn die Schlüßel zum Weinkeller lagen, erbrochen hatte. Kato sagt, daß man die verwandten Frauenzimmer nur zu küßen pflege, um zu erfahren, ob sie nach Temetum — so hies damals der Wein, woher auch das Wort Temulentia (s) stammt — riechen. Der Richter Cn. Domitius verordnete, daß alle Weiber, welche ohne Vorwißen ihrer Männer mehr trinken würden, als der Gesundheit zuträglich ist, ihrer Aussteuer verlustig seyn sollten. Lange Zeit ist man mit

(s) D. die Trunkenheit.

mit dem Wein noch sehr sparsam umgegangen. Als der Feldherr L. Papyrius wider die Samniter fechten wolte, that er das Gelübd, dem Jupiter, im Fall er siegte, einen kleinen Becher Wein zu opfern. Wir finden wohl, daß man mit einigen Sextar Milch Geschenke gemacht hat, aber nie mit Wein. Als eben der genannte Kato zu Schiffe nach Spanien gieng, woher er im Triumph wieder zurük kam, sagte er: „ich habe keinen andern Wein getrunken als die Matrosen.“ Wie sehr steht dieser Mann von denen ab, welche wohl gar Gästen andere Weine vorsezen laßen, als sie selbst trinken, oder wenn man etwas lange bei Tafel sizt, unvermerkt schlechtern reichen laßen (t).

## §. 15.

Die Alten machten sehr viel aus solchen Weinen, welche mit Myrrhen gewürzt waren und davon einen Geruch bekommen hatten, wie man dieses aus einer Komödie des Plautus, Persea betitelt, ersiehet; wiewohl er auch darinn sagt, man solle Kalamus dazu nehmen. Einige glauben daher, daß sie sich an aromatischen Weinen vorzüglich ergözt haben, und Fabius Doßennus (u) bestätiget dieses im folgenden Verse:

„Ich sandte schoenen Myrrhen-Wein.“



(t) Dies muß wohl damals bei pralerischen Geizhälsen Mode gewesen seyn, denn der jüngere Plinius schreibt „nihil magis esse vitandum quam illam luxuriæ et sordium novam societatem“

(u) Ein alter Dichter.

Im Acharistion (v) heißt es:

„Brodt und Grütz' und Myrrhenwein.“

Ich sehe, daß auch Skävola, Lälius und Attejus Kapito eben der Meinung gewesen sind, denn im Pseudolus (w) wird gesagt:

„Wenn nun süße Sachen gefordert werden, hat er sie auch? Char: Du frägst?

Myrrhen und Rosinenwein, gekochten und Honig — — —“

Hieraus erhellet, daß der Myrrhentrank nicht nur den Weinen überhaupt, sondern auch den süßen zugezählt wurde.

## §. 16.

Im Jahr der Stadt 633. hatte man schon Weinlager, pflegte auch die Weine zu faßen, und Italien kannte bereits seine Producte, wovon der opinianische Wein ein Beweis ist. Die jezt bekannten Weine waren noch nicht berühmt, alle die damals bekannten führten den Namen des Konsuls (x). Die von jenseit des Meeres haben lange, etwa bis auf die Zeiten unserer Grosväter, ja noch damals als der Falerner schon bekannt wurde, in Achtung gestanden, wie aus diesem Verse eines komischen Dichters erhellet:

„Fünf Flaschen Thasier Wein will ich geben und zweye Falerner.“

Die

(v) Einer Komoedie, welche von einigen dem Plautus zugeschrieben wird.

(w) Auch einer Komoedie vom Plautus.

(x) Nemlich des Opinius, deßen oben gedacht wurde, bei Gelegenheit eines vorzüglich guten Weinjahres.

Die Censoren P. Licinius Craßus und L. Julius Cäsar gaben im Jahr Roms 665. ein Edikt, in welchem es den Worten nach hies: „Niemand soll ein Quadrantal (y) griechischen oder ammineischen Wein zu einem Preis von acht Aß verkaufen. Die griechischen Weine standen damals in solchem Werthe, daß man bei einem Gastmahle nur einzelne Gläser davon vorsezte.

## §. 17.

Welches die feinern Tischweine waren, sagt uns Markus Varro mit folgenden Worten „L. Lukullus hat in seiner Kindheit bei seinem Vater niemals ein Gastmahl gesehen, wenn es auch noch so prächtig war, wo man mehr als einmal griechischen Wein gegeben hätte. Als er selbst aus Asien zurük kam, ließ er mehr als 100,000 Kadus zum Geschenk unter das Volk vertheilen — C. Sentius, den ich als Prätor gekannt habe, sagte, den ersten chiischen Wein, der in sein Haus gekommeu wäre, hätte ihm der Arzt wider eine Magenkrankheit verschrieben. Hortensius hinterlies seinen Erben mehr als 10,000 Kad.“ So weit Varro.

Ja was wollen wir sagen, ließ nicht Diktator Cäsar bei seiner Triumphsfete ganze Amphor Falerner, und ganze Kad Chier auf jeden Tisch sezen? Bei dem hispanischen Triumphe gab er wieder Chier und Falerner, und in seinem dritten Konsulat, da er Epulo



(y) So viel als ein Amphor.

lo (z), Falerner, Chier, Lesbier und Mamertiner — Dies war auch das erste Mahl, daß vier Weinsorten zugleich aufgesezt wurden. Erst nachher, ohngefehr im Jahr der Stadt 700, kamen die übrigen Sorten insgesammt in Ruf.

## §. 18.

Ich wundere mich daher gar nicht, daß man schon vor einigen Jahrhunderten unzählige Arten gekünstelte Weine zum medicinischen Gebrauch erfand. Ich will sie hersezen. Wie das Omphacium, in so fern es zu den Salben dienet, gemacht wird, ist bereits im vorigen Buche gezeigt. Zu dem so genannten Oenanthinum giebt der Labruska, das ist der wilde Weinstok, den Stof. Man läßt zwei Pfund Blüthe dreißig Tage in einem Kad Most maceriren, und klärt es ab; nimmt man auch die Wurzel vom Labruska, und die Hülsen von den Beeren, so wird dieser Wein noch beßer. Wenn die Beeren abgeblüht haben, hält man sie für ein trefliches Kühlungsmittel in hizigen Krankheiten, denn sie sind, wie man sagt von sehr kalter Natur. Ein Theil dieser Beeren vertroknet durch die Sommerhize schon vorher; die welche sich halten heißen Solstitialbeeren. Sie kommen überhaupt niemals zur Reife, und wenn man die Trauben ehe sie welk werden mit ins Hühnerfutter verkocht, so haben sie die Würkung, daß die Hühner vor allen Trauben ekelt.

§. 19.

(z) Der Epulo war ein Priester, der insbesondere gewisse Opfer, und die dabei üblichen Schmausereien besorgen und anordnen muste.

## §. 19.

1) Die erste Sorte eines erkünstelten Weins wird aus einem eigentlichen Weine, welcher Adynamon (a) genannt wird, folgendermaßen zubereitet. Man nimmt 20 Sextar weißen Most, und halb so viel Waßer, läßt beides mit einander so lange sieden, bis diese Mischung um so viel verkocht ist als das Waßer betrug. Andere nehmen 10 Sextar See= und eben so viel Regenwaßer, und sezen es 40 Tage an die Sonne. Man giebt diesen Trank solchen Kranken, bei denen man befürchtet, daß ihnen der Wein schaden möchte.

2) Die zweite wird aus reifem Hirsesaamen gemacht. Man nimmt $1\frac{1}{4}$ Pfund dieses Saamens nebst den Stengeln, läßt ihn in zwei Kongius Most sieben Monat maceriren, und klärt es sodann ab. Wie man von dem Baume, Strauche und Kraute Lotus Getränke zubereiten könne ist bereits gesagt (b).

3) Man macht auch Weine aus Obst, die ich sogleich beschreiben; aber dabei nur so viel zur Erläuterung sagen werde, als höchst nöthig ist. Die erste Sorte, deren sich die Parther, und Indier und der ganze Orient bedienen, wird aus Palmfrüchten zubereitet. Sie nehmen einen Scheffel reife Datteln, oder so genannte Chydäen, thun sie in drei Congius Waßer, laßen sie darin maceriren und preßen sie aus.



(a) D. der schwache oder ohnmächtige.

(b) Buch 13. §. 32.

aus. Eben so wird aus Feigen der sycitische Wein gemacht, den einige auch Palmiprimum, und andere Katorchites nennen. Will man ihn nicht süß haben, so nimmt man statt des Waßers eben so viel Träbern. Aus der cyprischen Feige wird ein vortreflicher Eßig gezogen, und aus der alexandrinischen noch ein beßerer. Aus der syrischen Schotenfrucht (c), desgleichen aus allen Arten von Birnen und Aepfeln wird Wein gepreßt. Aus den Granatäpfeln erhält man den rhätischen Wein, und aus den Kornelkirschen (d), Mispeln, Arlesbeeren (e), getrokneten Maulbeeren und Fichtenapfelkernen werden ebenfalls welche zubereitet. Die leztern werden ehe man sie preßt erst im Moste eingeweicht, die erstern sind an sich schon weich. Wie Kato die Zubereitung eines Myrtenweins beschreibt, werde ich nächstens sagen (f); die Griechen machen ihn noch auf eine andere Art. Sie nehmen zarte Myrtenzweige, an welchen die Blätter noch sizen, werfen sie in weißen Most, kochen sie damit, quetschen sie, und laßen dann ein Pfund davon in drei Kongius Most so lange sieden, bis noch zwei übrig sind. Der Wein welcher auf ähnliche Art aus wilden Myrtenbeeren gemacht wird, heißt Myrtidanischer, und färbt die Hände.

4) Aus folgenden Gartengewächsen, und zwar zum Theil aus den Wurzeln derselben wird auch ein Wein

(c) Deren Buch 13. §. 16. gedacht wurde.

(d) Cornus. Cornus mascula Lin.

(e) Sorbus, vermuthlich sorbus domestica Lin.

(f) Buch 15. §. 37.

Wein gezogen. Nemlich aus Spargel, Saturei (g), Wohlgemuth, Petrosiliensaamen, Stabwurz (h), Münze (i), Raute, Kappenkraut (k), Quendel (l) und Andorn (m). Man thut zwei Händevoll davon in eine Mischung von einem Kad Most, ein Sextar Sapa (n), und eine Hemina Seewaßer. Will man aus Rüben ein Weingetränk ziehen, so nimmt man am Gewicht zwei Denar auf zwei Sextar Most, und eben so mit der Meerzwiebel (o). Von den Blumen gebraucht man zu diesem Behuf vorzüglich die Rose. Die Blätter werden gequetscht, in einem mit einem Gewichtgen beschwerten leinenen Tuch gethan, damit sie zu Boden sinken, und dann in Most gesenkt. Auf zwanzig Sextar Most gehören 40 Denar (p) Blätter, und erst nach drei Monat wird das Gefäß geöfnet. Eben auf diese Art macht man aus gallischen Narden wie auch aus wilden Narden einen Wein.

5) Ich

(g) Cunila auch Gliedkraut genannt. Vermuthlich sideritis montana Lin.

(h) Abrotanum. Abrotanum Artemisia Lin. Eine sehr aromatische Pflanze.

(i) Mentastrum.

(k) Nepeta.

(l) Serpillum. Thymus serpillum Lin.

(m) Marrubium.

(n) Das ist stark gesottener Most.

(o) Scilla.

(p) Ein Denar beträgt dem Gewichte nach $\frac{1}{7}$ Unze.

5) Ich finde auch, daß man häufig aromatische Weine gemacht hat, und also die Specereien nicht blos zu den Salben verbraucht sind. Anfänglich verbrauchte man, wie ich schon gesagt habe (q), nur Myrrhen, in der Folge aber nahm man noch celtische Narden, Kalamus und Aspalath, formte dieses zusammen in kleine Kuchen, und warf sie in Most oder süßen Wein. Andere machten diese Küchelchen aus Kalamus, Riechbinsen, Kostus, syrischen Narden, Cinnamomum, Safran, Palmen und Asarum. Noch andere thun in zwei Kongius Most ein halb Pfund Narden und eben so viel Malobathrum. Heutiges Tages nimmt man Pfeffer und Honig, und die Weine werden von einigen Gewürzweine, von andern gepfefferte genannt. Es giebt auch einen **Nectarwein**, der von einem Kraute, welches bald Helenion, bald Medika oder Symphyton, bald Idäa oder auch Orestion genannt wird (r), gemacht wird. Auf sechs Sextar Most gehören 40 Denar Wurzel, welche ebenfalls, wie vorher gesagt, in Leinwand gethan wird u. s. w.

6) Was andere Kräuter betrift, so werden daraus folgende Weine verfertiget. Der **Wermuthwein**; Man nimmt auf 40 Sextar Most ein Pfund pontischen Wermuth, und läßt es bis auf ein Drittheil versieden,

(q) §. 15.

(r) Dies ist wahrscheinlich Inula Helenium Lin. oder Alant. Die Wurzel davon hat einen würzhaften Geschmak, und wird noch jezt zu Kräuterweinen häufig gebraucht.

den, oder wirft nur einige Bündel Wermuth in den Wein. Der Ysopwein; man thut drei Unzen cilicischen Ysop in zwei Kongius Most, oder zerquetscht in Wein. Beide Weine erhält man auch, wenn diese Kräuter an die Wurzel der Weinstöke gepflanzt werden, wie man denn den Elleborischen (s), wie Kato zeigt, durch schwarzes Niesenwurz auf eben diese Art zuwege bringen kann, und mit dem Skammonitischen (t) verhält es sich eben so. Der Weinstok hat die wunderbare Eigenschaft, daß er den Geschmak anderer Gewächse in sich zieht; so haben zum Beweise die Trauben in der sumpfigten patarinischen Gegend alle einen Weidengeschmak. Auf der Insel Thasus pflanzt man Elleborus, oder wilde Gurken, oder Purgierwinde an die Stöke, und erziehlt dadurch einen Wein, welcher, weil er unzeitige Geburten veranlaßt, der phthorische genannt wird (u). Noch aus andern Kräutern, die an ihrem Orte beschrieben werden sollen, werden Weine gezogen. Aus Stoechaskraut (v), Entianwurzel (w), Tragoriganum (x), Diptam (y), Asarum, Daukus, Elelisphakum, Panace, Akorus (z), Konyza, Thymus,

(s) D. Niesewurzwein.

(t) D. Purgierwein, vom Kraute Scammonia, Convolvulus scammonia Lin. d. Purgierwinde.

(u) D. schädlicher oder verderblicher Wein.

(v) Stoechas. Lavandula Stoechas Lin.

(w) Radix gentiana.

(x) Wahrscheinlich Thymus cephalotos Lin.

(y) Dictamnus. Origan. dictamnus Lin.

(z) Calmus acorus Lin. gewöhnlicher Kalmus.

mus, Allraun (a) und Riechbinsen. Es wird auch eines scyzinischen, itäomelischen und lektispbagitischen Weines gedacht, die Zubereitungsart ist aber nicht mehr bekannt.

7) Von den Strauchgewächsen werden folgende gebraucht. Beide Arten von Cedern, Kupreßen, Lorbeeren, Terebinth, und in Gallien kocht man die Beeren oder das junge Holz vom Mastirbaume im Moste. Eben so bedient man sich des Holzes vom Chamaelea, Chamaepytos (b und Chamaedryos (c), und von der Blüthe dieser Gewächse gehören zehn Denar auf einen Kongius Most.

## §. 20.

Man macht auch Wein aus bloßem Waßer und Honig, und der Vorschrift nach soll das Regenwaßer wenn es fünf Jahr gestanden hat hierzu das beste seyn. Andere, welche die Sache beßer verstehen, gebrauchen es gleich, laßen es aber bis auf ein Drittheil einkochen, thun alsdann ein Drittheil alten Honig hinein, und stellen diese Mischung mit Aufgang des Hundsterns 40 Tage an die Sonne. Andere faßen sie schon am zehnten Tage, und verspunden die Fäßer. Dieser Wein heißt Hydromeli (d), erhält, wenn

(a) Mandrayora. Atropa mandr. Lin. der Wein bekömmt davon eine einschläfernde Kraft.

(b) Scheint Teucrium chamæ phytis Lin. zu seyn.

(c) Teucrium chamædris Lin. deutsch Bathengel.

(d) D. Waßerhonig.

wenn er alt wird, wirklich einen Weingeschmak, und geräth nirgends beßer als in Phrygien.

## §. 21.

Ehedem temperirte man auch den Eßig mit Honig, denn man hat im gemeinen Leben wohl nichts unversucht gelaßen —. Diese Mischung hies Oxymeli. Man nimmt 10 Pfund Honig, fünf Hemina alten Eßig, ein Pfund Seesalz, fünf Sextar Regenwaßer, läßt dieses mit einander zehnmal kochen, filtrirt den Trank, und legt ihn hin, daß er alt werde. Themiso, ein sehr angesehener Schriftsteller, verwirft alle diese Weine, und Herkules — man sollte sich ihrer auch nur im Nothfall bedienen, es sei dann, daß man annehmen wollte die aromatischen Weine, und die welche aus Salbenmaterialien zusammengesezt werden, wären natürliche Weine, und die Natur habe Sträucher geschaffen, daß wir sie trinken sollen. Indeßen ist es angenehm zu wißen, wie der menschliche Geist allen Dingen nachspürt. Kein solcher Wein, die ausgenommen, welche erst, wie wirs angezeigt haben, im Alter zu Weinen werden, hält sich ein Jahr, und die meisten gar nur dreisig Tage.

## §. 22.

Auch beim Wein giebt es Seltsamkeiten. Ein Wein in Arkadien soll die Weiber fruchtbar, und die Männer toll machen; ein anderer dagegen in Achaja, und vorzüglich um Karynia soll den Schwangern die Frucht abtreiben, wenn sie auch nur die Trauben,

die

die wie andere schmeken, davon genießen. Wer troezenischen Wein trinkt soll unfruchtbar werden. Die Thasier machen zwei ganz entgegenstehende Weine, der eine bringt Schlaf, der andere vertreibt ihn. Sie haben auch einen Stok, der theriacische genannt, deßen Wein und Traube den Schlangenbiß heilt. Der libanische Stok riecht wie Weyrauch, und dient auch zum Opfer für die Götter, dagegen darf der aspendische nicht auf den Altar gebracht werden, und man sagt auch, daß ihn nie ein Vogel berühre. Die Egypter nennen eine bei ihnen einheimische sehr süße Traube die thasische, diese macht Oefnung, eine andere dagegen in Lycien stillet den Durchfall. In Egypten wächst auch der ekboladische Wein, welcher Fehlgeburten bewirkt. Einige Weine verändern sich im Keller wenn der Hundstern aufgeht, nehmen aber nachher ihre vorige Beschaffenheit von selbst wieder an. Auch die Verschiffung hat Einfluß auf die Weine, denn Weine welche schon gelegen haben scheinen durch das Schütteln und Schwanken des Schiffes noch einmal so alt geworden zu seyn, als sie zuvor waren.

## §. 23.

Weil im menschlichen Leben die Religion das wichtigste ist, so hält man es für Sünde, den Göttern von einem unbeschnittenen oder vom Bliz getroffenen Weinstok, oder von einem an dem sich ein Mensch aufgehangen hat, zu opfern. Auch taugen solche Weine nicht zum Opfer, die mit verwundeten Füßen

getreten,

getreten, oder von der zweiten Preße sind, oder in welche etwas unreines gefallen ist, wie auch die Griechischen, welche mit Waßer vermischt sind. Der Weinstok dient auch zur Speise; man kocht die jungen Sproßen, oder würzt sie mit Eßig und Salz.

## §. 24.

Von der Zubereitung des Weins, woraus die Griechen eine eigene Kunst machen, und besondere Vorschriften drüber geben, wie z. B. Euphronius, Aristomachus, Kommiades und Hicesius gethan haben, muß ich auch noch etwas sagen. In Afrika versüßt man die Weine mit Gyps, und in einigen Gegenden deßelben auch mit Kalk. In Griechenland giebt man ihm durch Ton, Marmor, Salz oder Seewaßer einen angenehmen Geschmak. In einigen Orten Italiens bedient man sich des groben Pechs (e), und überhaupt pflegt man hier, so wie in den benachbarten Provinzen, den Most mit Resina zu würzen, zuweilen werden auch wohl die Hefen vom vorjährigen Wein oder Eßig dazu gebraucht. Auch aus dem Moste selbst wird eine Würze zubereitet, wenn man ihn nemlich so lange kocht, bis er eine seiner Stärke angemessene Süßigkeit erhält, doch hält er sich alsdann nicht über ein Jahr. An einigen Orten siedet man ihn bis zur Sapa (f), und benimmt alsdann damit den

(e) Pix rabulana.

(f) Das ist bis auf ein Drittheil nach §. 11.

(Plinius 27, G.4.B.)

den Weinen, die man mit ihm vermischt, das wilde Feuer. Hier, und überhaupt bei diesem Geschäfte, kömmt uns die Verpichung der Gefäße, wozu wir in einem der folgenden Bücher (g) eine Anweisung geben wollen, sehr zu statten.

## §. 25.

Die harzigen Bäume, welche Pech oder Resina geben, wachsen zum Theil im Orient, zum Theil auch in Europa; Asien welches dazwischen liegt (h), hat von beiden Sorten welche. Der Terebintbaum im Orient, giebt das feinste und beste Harz, dann folgt der Lentiskus oder Mastix, und dann der Kupreßenbaum, deßen Harz sehr bitter schmekt. Alle diese Harze sind flüßig, und eigentlich ein Resina. Das Cederharz ist zäher, und zu Verfertigung des Pechs bequemer. Die arabische Resina ist weis, riecht scharf, und läßt sich nicht gut sieden; die indische ist dichter, und riecht noch stärker als Terebinthin. Die syrische gleicht dem attischen Honig. Die cyprische ist die beste, hat eine Honigfarbe und ist fleischicht. Das kolophonische Harz ist bräunlicher, wird weis, wenn es gerieben wird, riecht stark, und wird daher von den Salbenmachern nicht gebraucht (i).

Das

(g) Buch 16. §. 21.

(h) Klein Asien oder Natolien.

(i) Dies ist unser gewöhnlicher Kolophonium, der von der Stadt Kolophon in Jonien, jezt Calto bosc) genannt, den Namen führt.

Das Harz vom Baum Picea (k) in Asien ist sehr weis, und wird Spagas genannt. Eine jede Resina läßt sich in Oel auflösen, und wie einige dafür halten auch im Töpferton. Fast schäme ich mich noch zu sagen, daß der größte Werth der Harze darin besteht, daß sich die Männer am Körper die Haare damit ausreißen.

Die Weine werden auf folgende Art damit gewürzt. In der ersten Gährung, welche höchstens neun Tage anhält, wirft man Pech hinein, um ihnen Geruch und hohen Geschmak zu geben. Einige glauben, daß frisches rohes Harz hierzu noch beßer sei, und daß man damit auch die gelindesten Weine verstärken könne (l). Gekochte Resina (m) aber soll das wilde Feuer dämpfen, dem Wein das berauschende benehmen, und ihn im Fall er schaal und matt ist, geistiger machen. In Ligurien und am Padus thut man in einen starken brausenden Most viel, und in einen schwächern wenig vom gesottenen Harze. Einige wollen, daß man den Wein mit beiden zugleich, nemlich mit rohen und gesottenen Harze würzen soll. Bei manchen Weinen vertritt gesottener Most die Stelle des Pechs. In einigen Gegenden hat der Most den Fehler, daß er von selbst zum zweitenmale gährt,



(k) Pinus picea Lin. ist die Weistanne, da diese aber nur in den kältern Gegenden Europens wachsen soll, so kann es wohl nicht picea plin. seyn.

(l) Pech und Harz unterscheiden sich darin, daß das Pech künstlich zubereitet, Harz oder Resina roh und unzubereitet ist, so wie es von den Bäumen genommen wird.

(m) Crapula.

durch diesen Unfall den Geschmak verliert, und alsdann Vappa genannt wird. Ein Schimpfwort womit man auch aus der Art geschlagene Menschen zu belegen pflegt — Der Weineßig ist zwar sehr herbe von Geschmak, aber er hat seine Tugenden, und ist von so beträchtlicher Nuzbarkeit, daß wir ohne ihn manche Lebensgemächlichkeit entbehren würden.

Uebrigens hat man die Kunst die Weine zu verbeßern schon so hoch getrieben, daß man sich an einigen Orten statt des Gypses so gar der Asche, und zwar auf eben die Art bedient, und soll hierzu die Asche von Weinranken oder von Eichenholz die beste seyn. Man giebt auch die Vorschrift, daß das Meerwaßer, das zu diesem Behuf gebraucht werden soll, nach dem Frühlingsäquinoctium, wenigstens noch in der Solstitialnacht, aus der Tiefe müße geschöpft, und dann aufbewahrt werden muß. Wer es erst in der Weinlese schöpft, sollte es aufkochen.

In Italien hält man das brutische (n) Pech, welches aus dem Harze des Baumes Picea verfertiget wird, zur Verpichung der Fäßer für das beste. In Hispanien giebt es ein Pech, welches von der wilden Fichte gewonnen wird, und sehr schlecht ist, denn das Harz dieser Bäume ist bitter, troken und stinkend. In einem der folgenden Bücher, wo ich die wilden Bäume beschreiben werde, will ich auch von den verschiedenen Pecharten und ihrer Zubereitung handeln. Dieses Harz hat überdem noch den Fehler, daß es sauer

(n) Aus der Landschaft Brutium, Sicilien gegen über.

sauer und räucherich schmekt, und das Pech davon ist branstig. Ein gutes Pech schimmert im Bruche, ist zähe zwischen den Zähnen, und hat dabei eine angenehme Säure; Asien hält das Idäische, Griechenland das Pierische, und Virgil das Narycische für das beste. Wer es recht gut machen will, nimmt noch schwarzen Mastix (eine Art von pontischem Harze), Iriswurzel und Oel dazu. Ist es mit Wachs versezt, so wird der Wein sauer sobald er in die Fäßer kömmt. Es ist beßer wenn man den Wein in Gefäße thut, worin zuvor Eßig gelegen hat, als in solche, worin süße Weine oder Meth gewesen ist. Kato sagt, man soll die Weine mit dem vierzigsten Theil in Defrutum gekochter Laugenasche, oder mit anderthalb Pfund Salz auf einen Kuleus, oder auch allenfalls mit gestoßenem Marmor verbeßern. Er bedient sich hier des Ausdruks concinnare, und gedenkt auch des Schwefels, und zulezt erst der Resina. Hauptsächlich aber soll man dem Weine, so bald er ausgegohren hat, mit Mustum Tortivum, oder nach unserer Art zu reden, mit Most von der lezten Preße vermischen. Man thut auch wohl Färbematerialien hinein, um dem Weine Farbe, Ansehen und Fettigkeit zu geben. Durch so viel Quaksalbereien erzwingen wir einen gefallenden Wein, und dann wundern wir uns, daß er ungesund ist — Ob ein Wein verderben will, kann man durch folgenden Versuch erfahren: Man legt eine Bleiblatte hinein, und wenn diese die Farbe ändert, so ist er im Begriff zu verderben.

## §. 26.

Der Wein hat unter allen Getränken das eigene, daß er schleimig oder zu Eßig wird, und es giebt ganze Bücher voll Recepten, wie diesem Uebel vorgebeugt werden könne. Trokne Weinhefen laßen sich anzünden und brennen, wenn man auch dem Feuer sonst keine weitere Nahrung giebt. Die Asche davon, und besonders wenn sie sehr fettig ist, hat die Eigenschaft und die Würkung eines Salpeters.

## §. 27.

In den Kellern pflegt man die Weine auf verschiedene Art aufzubewahren. An den Alpen wird er in hölzerne runde Gefäße gethan, welche mit Bänden umgeben sind (o), und wenn ein kalter Winter einfällt, durch Feuer vor dem Frost geschüzt. Es klingt wunderbar — und doch hat es sich zuweilen ereignet — daß die Gefäße geplazt sind, und eine Eißmaß wie ein Wunderding da gestanden hat; denn der Wein gefriert seiner Natur nach niemals, sondern erstarrt nur wenn es sehr kalt ist. In Gegenden wo es nicht so friert, wird er in irdene Gefäße (p) gethan, welche nach Beschaffenheit des Orts ganz, oder nur zum Theil in die Erde gegraben werden. Anderswo läßt man sie unterm freien Himmel stehen, oder bauet auch wohl zum Schuz ein Dach darüber. Man giebt hier überhaupt folgende Vorschriften: Eine

(o) Folglich machte man die Fäßer damals schon eben so wie jezt.

(p) Dolia.

ne Seite des Weinkellers, wenigstens die Fenster müßen, wo nicht gegen Norden, doch gegen Osten liegen. Mistgruben, Baumwurzeln, und alles wovon der Geruch in den Wein ziehen könnte, müßen entfernt werden, wie auch Feigen und wilde Feigen. Die Fäßer müßen in einiger Entfernung von einander liegen, damit die Weine, wie sonst sehr bald geschieht, nicht einander ansteken, wenn etwa schlechte oder verdorbene darunter sind. Auch die Gestalt der Fäßer kömmt hier in Betrachtung. Ein bauchichtes weites Gefäß ist nicht gut zu gebrauchen. Nach Aufgang des Hundsterns müßen die Gefäße sogleich gepicht, mit See- oder Salzwaßer angefeuchtet, mit Asche von Reisig oder mit Ton bestreuet, abgetroknet und mit Myrrhen durchräuchert werden, wie denn auch im Keller oft geräuchert werden muß. Schwache Weine gräbt man mit den Fäßern in die Erde, stärkere läßt man an freier Luft stehen. Die Gefäße müßen nie ganz gefüllt werden, den übrigen leeren Raum bestreicht man mit Rosinenwein oder Defrutum, das mit Safran oder altem Pech und Sapa versezt ist. Auch die Faßdekel müßen überstrichen werden, wozu man noch Mastix und Pech mit gebrauchen kann. In den kürzesten Tagen soll man kein Weinfaß öfnen, es sei dann ein sehr heiterer Tag; desgleichen auch nicht wenn ein Südwind wehet, oder im Vollmonde. Ein weißer Schaum zeugt von einem guten Wein, ein rother, es sei dann der Wein selbst roth, ist ein schlechtes Zeichen, auch taugt es nicht, wenn sich die Gefäße erhizen und die Dekel schwizen. Ein Wein welcher bald schäumt und einen

fremden Geruch annimmt soll sich nicht lange halten. Defrutum und Sapa soll der Vorschrift nach nur an einem Tage gekocht werden, da der Himmel ohne Mond ist, das heißt in der Begattung (coitus) dieses Gestirns (q). Man soll auch beide nicht in ehernen, sondern in bleiernen Gefässen aufbewahren und große Nüße hineinthun welche den Rauch nach sich ziehen. In Kampanien stellt man die edelsten Weine an die freie Luft und hält dafür, daß es gut sey, wenn sie der Wirkung der Sonne, des Mondes, dem Regen und dem Winde ausgesezt sind.

## §. 28.

Wer der Sache ernstlich nachdenken will wird finden, daß es sich die Menschen bey keiner Angelegenheit so sauer werden lassen als bey dieser. Hat uns denn nicht die Natur das Wasser, womit die übrigen Thiere alle zufrieden sind, zum gesündesten Getränk angewiesen? Aber wir — wir zwingen wohl gar die Pferde zum Weinsaufen! (r) So viel Mühe! so viel Arbeit! so viel Kosten verursacht ein Getränk, welches den Menschenverstand verkehrt, in Wuth sezt und tausend Laster erzeugt wenn man sich ihm ergiebt. Es ist uns so süß, daß ein großer Theil der Menschen keine andre Lebensglückseeligkeit kennt — damit wir recht viel

(q) Oder in einer Sonnenfinsternis. Weil nach alter Idee die Sonne den Mann, und der Mond die Frau vorstellte, so hieß die Zusammenkunft beider ein coitus oder Begattung.

(r) Harduin zeigt aus dem Homer, daß man ehemals ermattete Pferde mit Wein zu erfrischen pflegte.

viel davon zu uns nehmen können, filtriren wir die Weine und machen sie schwächer (s) — Wir erdenken noch andre Saufreize und nehmen wohl gar Gifte um nur saufen zu können —. Denn einige essen vorher Schierling damit sie der Tod zum Saufen antreibe (t). Andere essen Bimsteinmehl oder wohl gar Dinge die ich mich zu nennen schäme. Die klügsten Säufer begeben sich nach dem Hof ins Bad und lassen sich darin so zerkochen, daß man sie halb todt heraus tragen sieht. Einige davon erwarten kaum das Bette oder den Rock — Noch nackend greifen sie begierig wieder nach den großen Humpen um ihre Stärke im Saufen zu zeigen, giessen sie in einem Zuge herunter — speyen — und sauffen abermahls um nochmahls zu speyen — und so weiter zum zweiten und dritten mahle —. Ist es doch als ob sie nur geboren wären um die Weine zu verderben und als ob diese schlechterdings durch den menschlichen Leib gegossen werden müsten — Hieher gehören auch die, von fremden Völkern entlehnte Grimassen, das Herumwälzen im gespieenen Koth, das praleriſche in die Brustwerfen und Ueberbiegen des Halses, wodurch man sich, dem Vorgeben nach Durst verschaffen will. Was sieht man nicht auf den Bechern für geile Abbildungen ausgeschnizt? Als ob die Trunkenheit an sich nicht schon Laster genug lehrte — Man säuft die Weine



(s) Sacco frangimus vires. Griechen und Lateiner hatten diese Gewohnheit, alte zähe Weine zu filtriren, und ein filtrirter Wein hies vinum saccatum.

(t) Weil nemlich der Wein dem Schierling ein Gegengift ist. Wer Schierling genommen hatte, muste also für Gewalt saufen, um das Gift davon wieder zu dämpfen.

ne aus der Wollust selbst — Man sezt Preise drauf wer am besten saufen kann und bezahlt, wenns die Götter wollen, sich einander den Rausch — Dieser macht sich anheischig, daß er eben so viel fressen wolle als er gesoffen hat und empfängt dafür den gesezten Saufpreis. — Jener versäuft so viel als er im Spiel gewann. — Dann blicken die Augen der Weiber brünstig und frech umher und werden Verräther am taumelnden Gatten (u). Nun bringt man die Geheimnisse der Seele hervor — Dieser plaudert sein Testament aus — jener spricht halsbrechende Dinge und kann mit Worten nicht zurückhalten, ob er gleich weiß, daß sich viele durch solche unbesonnene Reden ums Leben gebracht haben. — Man sagt auch im Sprüchwort, daß der Wein die Warheit rede. Wenn alles gut abläuft, so sehn doch solche Leute nie die aufgehende Sonne und verkürzen sich also ihr Leben (v). Sie sehn bleich aus, haben schlaffe Wangen, triefende Augen, zitternde Hände die den vollen Becher ohne überzugiessen nicht halten können, werden auf der Stelle gleichsam mit fürchterlichen Träumen bestraft, und der letzte Lohn für ihren Rausch ist eine unnatürliche Wollust und ein schändlicher Kitzel. Den folgenden Tag riechen ihnen die Weinflaschen noch aus dem Halse, sie können sich auf nichts besinnen und

(u) Ich lese hier lieber: tunc avidi matronarum oculi licentes graves produnt maritos als: tunc avidi matronam oculi licentur graves produnt marito, weil ich in der erstern Lesart einen leichtern und natürlichern Sinn zu finden glaube, denn wenn der Mann betrunken ist, kann die Frau liebäugeln wie sie will.

(v) Weil sie es gröstentheils verschlafen.

und das Gedächtnis erstirbt. Sie rühmen sich zwar daß ihnen ihr Leben auf diese Art unvermerkt dahin eile, weil sie an den vorigen Tag nie wieder gedenken, aber der kommende ist wie sie ebenfalls verloren.

Unter der Regierung des Tiberius Klaudius, vor vierzig Jahren, war es Mode daß man schon nüchtern trank und den Wein noch vor dem Essen aufsezte, weil es bey den Ausländern so Sitte war und von einigen Aerzten, die sich durch neue diätetische Regeln empfehlen wollten, für gut gehalten wurde. Die Parther suchen eine Ehre im Saufen und Alcibiades erwarb sich dadurch bey den Griechen einen Ruhm. Bey uns erhielt Novellius Torquatus, ein Mediolaner, der alle Ehrenstellen von der Prätur bis zum Prokonsalat bekleidet hatte, einen Beinamen, daß er drey Kongius in einem Zuge leerte. (w) Der Kaiser Tiberius, so mürrisch und auch wohl grausam er im Alter war, sahe ihm mit Bewunderung zu. Er war in seiner Jugend selbst ein Freund vom Wein gewesen, und wie man sagt, empfahl sich L. Piso blos dadurch zur Statthalterwürde von Rom, daß er zwey Tage und zwey Nächte in einem Saufgelage bey diesem Fürsten aushielt. Drusus Cäsar soll seinem Vater in keinem Stück so ähnlich gewesen seyn als in diesem. Torquatus erhielte den seltnen Ruhm, daß er völlig nach der Regel soff — denn auch die Saufkunst hat ihre Gesetze — Er sprach nie mit schwerer Zunge, verschafte sich während der Sauferey nie durch ein Erbrechen,

(w) Er hies deshalb Tricongius, und soff also etwa 9 dresdner Maaß.

brechen, oder durch andere natürliche Wege, eine Ausleerung, hielt dabey seine Frühwache, konnte unter allen die größten Züge thun und goß überdem noch das meiste in kleinern herunter. Es wird heilig versichert, daß er beym Saufen nie Othem geholt, niemals ausgeworfen und nie eine Neige im Glase gelassen hat, die so gros gewesen wäre, daß sie beym Aufgus auf dem Pflaster ein Geräusch hätte verursachen können. So lauten nemlich die Saufregeln, welche verhindern sollen daß die Säufer nicht etwa einen Betrug spielen und zu wenig saufen. Tergilla macht dem Cicero, nemlich dem Sohn des Markus, den Vorwurf, daß er gewöhnlich zwey Kongius auf einmal zu trinken pflegte und den Markus Agrippa in der Trunkenheit ein Geschirr an den Hals geworfen habe. Dies sind Thaten eines Säufers — doch vielleicht wollte Cicero dem Mörder seines Vaters M. Antonius hierin den Rang streitig machen, der schon vor ihm nach dieser Palme gegriffen und ein eigenes Buch über die Saufkunst geschrieben hatte. Er wollte sich freilich dadurch eine Schutzrede halten, aber mich dünkt eben hierdurch hat er klärlich bewiesen wie viel Unheil seine Völlerey in der Welt angestiftet hat. Es war kurz vor der Schlacht bey Actium als er diese Schrift ausspie, um zu erkennen zu geben, daß er vom Bürgerblut berauscht, noch nach mehrern dürste; denn den Säufern ist es eigen, daß ihre Gewohnheit zu saufen die Saufbegierde noch vermehrt. Es war ein artiger Gedanke jenes scythischen Gesandten wenn er sagte, „je mehr die Parther trinken desto mehr dürstet sie.„

§. 29.

## §. 29.

Auch die Abendländischen Völker wissen sich in Gallien und Hispanien aus angefeuchtetem Getreide (x) ein berauschendes Getränk zuzubereiten. In Hispanien führt es zwar verschiedene Namen, aber die Verfertigungsart ist im Grunde dieselbe. Man weiß es bereits so zu brauen daß es liegen und alt werden kann. Egypten erdachte sich einen ähnlichen Getraidetrank, und so fehlt es in keinem Theile der Welt am Rausch — denn man trinkt dieses Getränk lauter und nicht so verdünnt und geschwächt wie man die Weine zu trinken pflegt. Aber Hercules! die Erde trägt ja dort Getraide — (y) Wie geschäftig und erfinderisch ist doch das Laster! Man erfand die Kunst sich auch im Wasser zu berauschen.

Zwey Säfte, Wein und Oel sind für den menschlichen Körper sehr erquickend; der Wein innerlich und das Oel von aussen. Beide sind Hauptprodukte aus dem Baumreiche, Oel ist uns nöthiger als Wein und man ist auch was die Kunst dasselbe zu bauen und zu verfertigen betrift, nicht ganz nachläßig gewesen. Aber bey der Verfertigung der Getränke haben sich die Menschen weit sinnreicher gezeigt, denn sie haben 190 Weinsorten, und wenn man die Unterarten mitrechnet, fast noch einmahl so viel, erdacht. Der Oelsorten giebt es desto weniger und von diesen soll im folgenden Buche gehandelt werden.

(x) Malz.

(y) Nemlich zum eßen, und nicht zum trinken.

Der

# Der Naturgeschichte des Plinius Funfzehntes Buch.

## §. 1.

Theophrast, einer der berühmtesten Griechischen Schriftsteller, etwa im Jahr Roms 440, behauptet daß der Oelbaum nicht über 40,000 Schritt vom Meere wachse. Fenestella sagt es sey dieser Baum, den man jezt jenseit der Alpen mitten in Gallien und Hispanien findet, unter der Regierung des Tarquinius Priskus, also 173 Jahr nach dem Ursprunge des Römischen Staates, weder in Italien noch Hispanien, noch in Afrika vorhanden gewesen. Im Jahr der Stadt 505, unter dem Konsulat des Appius Klaudius, eines Enkels des Coekus, und des L. Junius kosteten 12 Pfund Oel einige Aß. Bald nachher, im Jahr 680. machte M. Sejus, ein Sohn des Lucius und Aedilis Curulis eine solche Verfügung daß das römische Volk das ganze Jahr hindurch zehn Pfund für einen Aß kaufen konnte. Doch wer da weiß, daß Italien 22 Jahr nachher unter dem dritten Konsulate des Pompejus den Provinzen Oel zuschickte, wird sich hierüber nicht sehr wundern. Hesiodus welcher der Meinung war daß man das Publikum vor allen Dingen nur im Ackerbau unterrichten müsse, will behaupten, daß noch niemand von Oelpflanzungen Früchte genossen habe. So weit war man damals noch zurück.

— Jezt

— Jezt hat man schon Pflanzschulen von Oelbäumen und wenn sie daraus versezt sind, pflückt man im folgenden Jahre schon Oliven.

## §. 2.

Fabianus sagt, daß der Oelbaum weder in sehr kalten noch sehr heissen Gegenden fortkomme. Virgil nennt drey Gattungen von Oelbäumen, den Orchis, Radius und Pausia (a) und sagt daß derselbe weder umhackt noch beschnitten seyn wolle, noch sonstiger Wartung bedürfe. Ohne Zweifel kömmt das meiste auf Boden und Witterung an, man beschneidet aber doch den Oelbaum wie den Weinstock und es ist gut, wenn ihm das überflüßige Holz genommen wird.

Wir handeln nun von der Olivenlese und von der Zubereitung des Oels, welche weit mehr Kunst erfordert als die Wartung der Bäume, weil in einer und derselben Olive Säfte von verschiedener Art vorhanden sind. Man zieht ein Oel aus der rohen Olive wenn sie noch nicht zu reifen beginnt, welches von Geschmack das beßte ist. Von diesem hat dasjenige den Vorzug welches zuerst aus der Presse läuft, das folgende wird nach und nach schlechter, je öfter man gepreßt oder nach der neuen Erfindung, die Oliventräber (b) in kleine Regeln (c) gethan hat. Je reifer

(a) Der Vers in Virgils Georgica heißt Buch 2. Vers 85.
*Orchites et radii et amara pausia bacca.*

(b) Pes, die schon einmal gepreßte Olive.

(c) Regula war ein Instrument das mit dem fiscus (man übersezt dieses Wort gewöhnlich durch einen Korb)

fer die Olive war desto fetter aber minder angenehm ist ihr Oel. Man bekömmt im Durchschnitt das mehreste und zugleich das beste Oel, wenn die Olive abgenommen wird, so bald sie anfängt schwarz zu werden und in diesem Zustande heißt sie bey uns Drupa und bey den Griechen Drypeta. Uebrigens kömmt es noch drauf an, ob sie diesen Grad der Reife schon am Baume oder erst in der Presse erhält, ob der Baum an einem feuchten Orte steht und ob die Olive weiter keine Nahrung bekommen hat als den natürlichen Saft desselben und den Thau aus der Luft.

## §. 3.

Ein altes Oel wird ranzig, und ist es damit ganz anders beschaffen als mit dem Weine. Höchstens hält sich das Oel ein Jahr. Die Natnr hat, wenn wir's sonst bemerken wollen, sehr überlegt gehandelt. Beym Weine, der für die Trunkenheit wächst, machte sie es nicht nothwendig, daß wir ihn gleich gebrauchen müssen und ein lieblich schmeckender alter Wein reizt uns so gar daß wir ihn noch länger aufbewahren. Beym Oele sollen wir nicht sparen, wir müssen es verbrauchen und dadurch wird es nach ihrer Absicht auch dem gemeinen Mann gemeinnützig. Auch in Absicht dieses Schatzes behauptet Italien, und in demselben das Venafranische Feld (d) und von diesem der Distrikt wo das Licinianische Oel gewonnen wird, vor allen

Ländern

Aehnlichkeit hatte, die nähere Einrichtung deßelben ist aber nicht mehr bekannt. Noch jezt werden die auszupreßenden Oliven in kleine Körbchen gethan.

(d) Lag in Kampanien.

Ländern des Erdbodens den Vorzug. Die Licinische Olive ist daher auch vorzüglich berühmt, und hat ihren Ruhm theils den Salben, wozu sie, weil sie gut riecht, mit gebraucht wird, theils ihrem feinen und delikaten Geschmack zu danken, und überdem frißt auch kein Vogel eine Licinische Olive. Nächst Italien liegen, was die Güte des Oels betrift, Istrien und Bätika in einem unentschiedenen Wettstreite. Dann folgen die Provinzen, nur die fruchtbaren Gegenden von Afrika ausgenommen, welche die Natur ganz der Ceres gewidmet und nicht nur Oel und Wein, sondern auch andere Obstarten neidisch versagt hat. Sie sollten sich an einer reichlichen Kornerndte begnügen. Was andere Länder betrift, so sind die Nachrichten davon sehr fehlerhaft; und ich werde in der Folge darthun, daß es in keinem ökonomischen Fache so viel Irrthümer giebt, als in diesem.

Die Olive besteht aus dem Kern, dem Oel, dem Fleische und der Drüse (e) das ist einem, ihr eigenen bittern Schleim. Sie erwächst aus Wasser; und daher erndten wir in trocknen Jahren wenig und in nassen viel. Der eigentliche Saft derselben ist das Oel, das sich, wie wir auch beym Omphacium schon angemerkt haben (f), vorzüglich bey den unreifen findet. Bis zum Anfang des Arcturs, oder bis zum 15 September, vermehrt sich das Oel in der Olive, hernach wächst Kern und Fleisch. Wenn auf trockne Zeiten häufige

Regen

(e) Amurca, der unreine Vorsprung vom Oel.

(f) Buch 12. §. 60.

Regen folgen, verdirbt es und wird ranzig. Die Farbe der Drüse selbst macht die Olive schwarz und folglich hat diese noch die wenigste Drüse, wenn sie erst anfängt sich zu schwärzen, und vorher gar keine. Die Leute irren sehr, wenn sie die Schwärze für ein Zeichen der anhebenden Reife halten, da sie vielmehr anzeigt daß die Olive im Begriff ist zu verderben. Ferner, wenn sie sich einbilden, daß das Oel mit dem Olivenfleische wachse, da doch alsdann aller Saft auf das Fleisch schlägt und der inwendige Kern ebenfalls grösser wird. Sie pflegen daher die Bäume in dieser Zeit am meisten zu begiessen. Geschicht dis angelegentlich; und kommen noch häufige Regen dazu, so verliert sich das Oel, es sey dann, daß diese festern Theile der Olive durch eine nachfolgende trockne Witterung wieder abnehmen. Nach Theophrasts Meynung entsteht das Oel lediglich durch die Wärme, die man auch auf der Presse und noch im Keller durch starke Feuer hervorzubringen sucht. Man begeht einen dritten Fehler wenn man zu sparsam ist, und die Kosten nicht anwenden will, die Oliven brechen zu lassen, sondern so lange wartet bis sie von selbst abfallen. Einige wählen eine Mittelstrasse und schlagen sie mit langen Stangen ab, allein sie beschädigen die Bäume und thun sich für das folgende Jahr selbst Schaden. Die Olivengärtner haben die uralte Regel: „den Oelbaum soll man nicht streifen oder schlagen.„ Andere verfahren behutsamer und klopfen sie mit einem leichten Rohr ab, dergestalt daß sie nie-

mals

mals den Zweigen entgegen schlagen (g): aber auch bey dieser Methode trägt der Baum nothwendigerweise nur ein Jahr ums andere, denn es werden die jungen Reiser mit abgeschlagen. Eben so beträchtlich ist der Verlust, wenn man mit der Lese wartet bis die Olive abfällt; denn wenn sie so lange sitzt, benimmt sie der folgenden Nahrung und Platz, und wenn sie nicht vor dem Favonius (h) gesammlet wird, bekömmt sie einen neuen Wachs und fällt schwerlich ab.

## §. 4.

Nach einem allgemeinen Irrthum, nicht der Natur gemäs, wird gleich nach dem Herbste erst die pausische dann die orchitische Olive und dann die, welche Radius genannt wird, gesammlet. Die erste hat das meiste Fleisch, die andere das mehreste Oel. Diese Sorten sind nemlich die zartesten, werden leicht voll Drüse und fallen sodann ab. Die von derberm Fleische, welche sehr klein sind und daher die Drüse nicht so leicht aufnehmen, nemlich die Licinische, Kominische, Kontische und Sergische, welche die Sabiner auch die königliche nennen, läßt man wohl bis in den Monath Merz sitzen: denn vor dem Wehen des Favonius, das ist, vor dem 9ten Februar, schwärzen sie sich nicht. Dies soll der gewöhnlichen Meinung nach ihre Reifzeit seyn; und weil sie alsdann auch ein gutes Oel geben, so scheint der Irrthum zufälliger Weise einigen Grund zu haben. Die Kälte verursacht, der Sage nach, Unfruchtbar-



(g) Sondern vom Stamm des Baums nach außen hin. Dies räth Varro Buch 1. Kap. 55.

(h) Wenn dieser Wind wehet, ist Buch 2. §. 47. gesagt.

fruchtbarkeit und die Wärme eine reichliche Lese, die Güte des Oels aber, soll nicht vom Wetter sondern von der Olivenart, welche spät fault und drüset, abhangen. So ist es auch ein irriges Verfahren wenn die Oliven auf den Boden geschüttet, und nicht eher gepreßt werden als bis sie schwitzen; denn durch jeden Verzug nimmt das Oel ab und die Drüse vermehrt sich. Daher pflegt man gewöhnlich nicht mehr als sechs Pfund Oel aus einem Modius zu erhalten. Um wie viel der Drüse bey dieser Olivenart, in den Tagen da man sie liegen ließ, mehr geworden sey, bringt niemand in Anschlag.

Das Publikum steht durchgängig in dem Vorurtheil, daß das Oel zunimmt, wenn die Olive aufschwillt; da doch die sogenannten Königsoliven, welche einige große Oliven oder phaulische nennen, ein hinlänglicher Beweis sind, daß es beym Oele auf die Größe der Olive nicht ankömmt; denn diese sind unter allen die größten und haben den wenigsten Saft. In Egypten geben die fleischreichsten wenig Oel. Zu Dekapolis in Syrien gibt es eine sehr kleine Sorte, die nicht größer ist als eine Kaper und ein sehr gutes Fleisch hat. Die Oliven jenseit des Meers sind daher zum Verspeisen besser zu gebrauchen als die italischen; denn sie haben nach Verhältnis mehr Oel. In Italien giebt man den picenischen und sidicinischen den Vorzug, welche beide Sorten gewöhnlich mit Salze eingemacht werden; zu den übrigen wird Drüse und Sapa genommen. Einige erhalten sich in ihrem eigenen Oel und bedürfen um lieblicher zu schmecken,

keines

keines gesuchten Zusatzes. Die Kolymbadischen schwimmen in der Brühe, man quetscht sie auch und macht sie mit grünen wohlschmeckenden Kräutern ein. Im siedenden Wasser werden sie, falls sie auch noch unreif sind, sogleich reif und esbar. Es ist besonders, daß die Olive süße Säfte in sich zieht und von fremden Dingen den Geschmack annimmt. Es giebt wie bey den Trauben auch purpurfarbene die ins schwarze fallen wie z. B. die Pausischen. Und ausser den schon genannten Sorten hat man noch die superbe *) die sehr süß ist, und wenn sie ohne alles Feuer getrocknet wird, selbst die Rosinen an Süßigkeit übertrift. In Afrika und bey Emerita in Lusitanien ist sie sehr selten. Das Oel kann man durch Salz bewahren daß es nicht ranzig wird. Wenn die Rinde des Oelbaums beschnitten wird, so wird es wohlriechend, sonst bekömmt es, wie der Wein, davon der Stock ebenfalls beschnitten werden muß, keinen Reiz für den Gaum, doch giebt es hier nicht so viel Verschiedenheiten und höchstens nur drey Grade der Güte. Ein flüßiges Oel riecht schärfer aber der Geruch ist auch bey den besten Sorten nur von kurzer Dauer.

## §. 5.

Das Oel hat die Eigenschaft, daß es den Körper erwärmt, gegen Kälte schützt und die Hitze im Kopfe lindert. Die Griechen, diese Stammväter der gesamm-

 ten

(*) Dies soll nach Harduin die so genannte spanische Olive seyn, welche sehr fleischig, und so gros wie eine Nuß ist.

ten Laster, haben den Gebrauch desselben bis zur Verschwendung getrieben, indem sie es auf den Fechtplätzen gemein machten; und man weiß daß die Vorsteher der ehrsamen Fechtspiele den **Oelschmier** (i) zuweilen für 80 (große) Sesterzen verkauft haben. Der majestätische römische Staat hat den Oelbaum auch sehr geehrt, denn jeden 15ten Julius müssen sich die Geschwader der Reuterey mit Oelzweigen bekränzen; (k) und einen Kranz eben dieser Art bekommen die welche den kleinen Triumpf erhalten. (l) Die Athenienser krönen die Sieger mit Oelzweigen und in den Olympischen Spielen nimmt man Zweige vom wilden Oelbaum.

## §. 6.

Nun folgen des Kato Gedanken über den Olivenbau. In einen warmen fetten Boden soll man nach seiner Vorschrift die große runde, die salentinische, orchitische, pausische, sergische, kominianische, und albiceriische anpflanzen; und er setzt noch sehr weißlich hinzu, daß man die Sorte vorzüglich wählen solle, die man

(i) Die Fechter bestrichen sich bekanntermaßen mit Oel, wenn sie nun beim Fechten, zufälligerweise sich mit ihrem Körper an den Wänden rieben, so wurden diese davon schmuzig. Diesen Schmuz, welcher eine Heilkraft haben sollte, liesen die Aufseher sorgfältig abkratzen, und verkauften ihn sehr theuer. Der gemeine Mann treibt noch jezt mit dem Glockenschmier einen ähnlichen Aberglauben.

(k) Es war dieses eine Art von Musterung oder Revüe, welche zum Andenken eines gewißen Sieges mit einigen Opfercceremonien verknüpft war. Diese Musterung hies bei den römischen Schriftstellern transvectio.

(l) Ovantes minoribus triumphis.

man in der Nähe für die beste hält. Die licinianische gehört in einen kalten und magern Boden, denn in einem fetten und hitzigen geräth ihr Oel nicht. Der Baum selbst trägt sich todt und setzt ein rothes schädliches Moos an. Der Oelgarten muß nach seiner Meinung gegen Abend und so liegen, daß ihn die Sonne trift. Jede andere Lage hält er nicht für gut.

Zum Einmachen sind die orchitischen und pausischen Oliven die besten. Man legt sie, wenn sie noch grün sind, in eine Sauce oder gequetscht in Mastix. Die bittersten sollen das beste Oel geben. Man muß die Oliven ohne Verzug von der Erde auflesen, wenn sie schmutzig sind, abwaschen und dann, welches genug ist, drey Tage trocknen lassen. Wenn es friert, kann man sie den vierten Tag unter die Presse bringen und allenfalls mit Salz bestreuen. Liegen sie lange auf dem Boden, so vermindert sich das Oel und wird auch schlechter; und eben so verhält es sich wenn man dasselbe zu lange in der Drüse oder in den Hülsen läßt. Letztere sind das eigentliche Fleisch der Oliven und von ersterer kommen die Hefen. Man müsse daher, sagt er, das Oel täglich einigemal abklären und in Muscheln oder bleierne Gefässe thun, weil es in kupfernen verdirbt. Die Presse und das Behältnis wo sie steht und wo alle diese Verrichtungen vorgenommen werden, muß sehr warm und zugleich verschlossen seyn, und die Luft muß darin, so wenig als möglich, in Bewegung gesetzt werden. Man darf darin kein Holz hauen und die Olivenkerne geben auch schon selbst das diensamste Feuer. Aus den Kesseln gießt man das Oel

in große Pfannen, damit sich das, was in der Drüse und im Fleische etwa noch vorhanden ist, auch auflöse, und zu dem Ende muß man auch mit den Gefässen öfters wechseln und die Körbe (m) mit einem Schwamm wohl abwischen, damit man so viel als möglich ein reines und aufrichtiges Oel bekomme. Nachher ist man auf die Erfindung gerathen, die Oliven im heissen Wasser abzuwaschen, und sie sogleich ganz (ungestampft) unter die Presse zu bringen, um auf diese Art erst die Drüse herauszubringen, und sie hernach in der Oelmühle aufs neue zu quetschen. Mehr als hundert Modius oder einen sogenannten Factus (n) soll man, der Vorschrift nach, auf einmal nicht pressen. Das Oel das man zunächst erhält, wenn die Oliven aus der Mühle kommen, heißt die Blüthe (o). Vier Menschen müssen, wenn zwey Magazine (p) vorhanden sind, binnen Tag und Nacht drey Factus pressen können.

§. 7.

Damals hatte man noch keine erkünstelte Oele und deshalb, dünket mich, hat auch Kato nichts davon gesagt.

(m) Fiscinæ. In welchen die Oliven unter die Preße gebracht werden.

(n) Die Oelpreßer oder Oelmüller hießen factores, und ein gewißes Maas von Oliven, welches hier zu 100 Modius angegeben wird, das auf einmal in die Preße genommen wurde, hies ein factus auch factum.

(o) Flos oder der Vorsprung.

(p) Forum. Das Gefäße in welches die Oliven vor der Preße geschüttet wurden, und das vermuthlich sehr gros war, und neben dem Preßinstrumente stand. Bis hieher hat P. den Kato excerpirt.

gesagt. Itzt giebt es viele Sorten. Zunächst will ich die beschreiben welche von Bäumen gewonnen werden, und der wilde Oelbaum soll den Anfang machen. Das Oel davon ist flüßig, bitterer als das vom zahmen und nur zur Medicin brauchbar. Ein ähnliches giebt der Strauch Chameläea (q) der auf Felsen wächst, eine Hand hoch ist und Blätter und Beeren hat wie der wilde Oelbaum. Ein anders, der Baum Cikus, der in Egypten sehr häufig ist, und von einigen Kroton, Trixis oder auch Waldsesam genannt wird (r), doch ist es nicht gar zu lange her daß er dort wächst. In Hispanien steigt er schnell zu der Grösse eines Oelbaums heran, hat einen schlanken Schaft, ein Weinblatt, und der Saame liegt in kleinen blassen Trauben (s). Wir nennen ihn den Lausebaum (t), weil der Saame diesen Insecten ähnelt. Dieser wird in Wasser gekocht und das Oel abgeschöpft. In Egypten wo man ihn sehr häufig hat, gebraucht man zu Verfertigung dieses Oels weder Feuer noch Wasser: man salzt ihn nur und preßt ihn aus; aber das Oel schmeckt auch sehr ekelhaft und wird nur zum Brennen auf den Lampen gebraucht. Das Mandelöl (u) welches auch Me-



(q) Wird Buch 24 wieder vorkommen, §. 82.

(r) Möchte wahrscheinlich Clutia cluteria Lin. oder Kaskarille seyn, wovon Rinde und Saamen ein grünes stark riechendes Oel geben.

(s) Man findet die Abbildung davon beim Tabernämontan, Seite 1161. Er heißt bei ihm der Wunderbaum.

(t) Ricinus.

(u) Oleum amygdalinum, siehe Buch 13. §. 2.

topium heißt, wird aus bittern, gedörrten, gestossenen und in Kuchen geformten Mandeln verfertigt, man gießt nemlich Wasser darauf, stößt die Masse noch einmal und bringt sie alsdann unter die Presse. Auch der Lorbeerbaum giebt, wenn man unreifes Olivenöl mit dazu nimmt, ein Oel welches einige blos aus den Beeren, oder blos aus den Blättern, andere aber aus den Blättern mit den Beerenschalen zusammengenommen, zu ziehen wissen; sie thun auch wohl noch Styrax oder anders Riechwerk hinzu. Der wilde Lorbeerbaum mit breiten Blättern und schwarzen Beeren ist hierzu der beste. Die schwarze Myrte gibt ein ähnliches Oel und ist auch hier die breitblättrige die brauchbarste. Die Beeren werden mit warmem Wasser angefeuchtet, dann gestossen und gekocht. Einige sieden die zartesten Blätter in Oel und pressen sie aus, andere thun sie in Oel und setzen sie zuvor an die Sonne. Mit der zahmen Myrten wird eben so verfahren, aber die wilde mit kleinen Saamen, welche bey einigen Oxymyrsis auch Chamämyrsis, bey andern auch wohl der Aehnlichkeit halber, — denn sie ist kurz und strauchicht, — Akoros heißt, behält doch den Vorzug. Man macht auch Oel aus Citronen, Kupressen und großen Nüssen (v), welches letztere karyinisches genannt wird. Das pisseläische kömmt vom Cederapfel und das gnidische Korn (w) giebt, wenn der Saame gereinigt und gestossen wird, ebenfalls ein Oel, so auch der Mastixbaum. Wie das cypri-

(v) Nux juglans die so genannte welsche Nus.

(w) Granum gnidium, davon Buch 13. §. 35. gehandelt wurde.

cyprinische Oel aus der Egyptischen Eichel des Wohlgeruchs wegen verfertiget werde, ist bereits gesagt (x). Die Indier sollen aus Kastanien, Sesam und Reis (y) Oele verfertigen können und die Ichthyophagen so gar aus Fischen. In Ermangelung andrer Materien pflegt man auch wohl, um nur Brennöl zu haben (z) aus Ahornbeeren, welche in Wasser und Salz macerirt werden, ein Oel zu ziehen. Das oenanthinische Oel wird, wie auch bereits in der Abhandlung von den Salben gezeigt worden, aus dem Oenanthe selbst gemacht (a). Das glaucinische entsteht wenn Oel und Most so lange bey mäßigem Feuer mit einander sieden, bis der Most verdampft. Andere verfertigen dasselbe ohne Beyhülfe des Feuers; sie setzen das Gefäs in Weinträbern, lassen es 22 Tage darin stehen und rühren die Masse täglich zweymal um, da dann das Oel den Most verzehrt. Andere machen auch wohl einen Zusatz von Majoran oder noch kostbarern Riechwerk, und auch das Oel, welches in den Fechtschulen gebraucht wird, ist mit aromatischen Sachen, doch nur mit den schlechtesten, versetzt.

Ein anderes Oel wird aus Aspalath, Kalamus, Balsam, Lilien, Kardamomum, Meliloth, gallischen Narden, Panace, Majoran, Alaun und

Zimmet-

(x) Buch. 12. §. 51.

(y) Oryza.

(z) Luminum causa, welches ein gewißer Franzose nach französischer Leichtfertigkeit durch pour l'eclairer übersezt.

(a) Buch 12. §. 61.

Zimmetwurzeln verfertiget. Es wird von allen diesen Dingen der Saft genommen und in Oel macerirt und die Masse hernach gepreßt. Das rhodinische Oel wird aus Rosen und das diesem sehr ähnliche Binsenöl, aus Binsen gemacht; und man zieht auch Oele aus Bilsenkraut (b), Feigebohnen und Narcissen. In Egypten wird das meiste aus Rübesaamen (c) oder einem grasartigen Kraute Chortos genannt, verfertiget. Das knedinische Oel erhält man aus Sesam und Nesseln. An einigen Orten macht man das Lilienöl an freyer Luft, indem man die Lilien durch Sonne, Mond und Reif maceriren läßt. Das selgitische (d) wird in dem Landstriche zwischen Kappadocien und Galatien aus eigenen dort einheimischen Kräutern gezogen, und ist, wie das Iguvinische in Italien, den Nerven sehr dienlich. Das sogenannte Pechöl (e) wird aus Pech gemacht, wenn man dasselbe siedet und den Dampf in behaarte drüber ausgespannte Felle ziehen läßt, die alsdann ausgepreßt werden. Das Brutische Pech, welches sehr fett und resinös ist, ist hierzu das beste. — Das Oel selbst hat eine dunkelgelbe Farbe. Das sogenannte Eläomeli (f) bringt die Natur an der Seeküste Syriens von

(b) Hyoscyamus. Die Alten gebrauchten dieses Oel als eine schmerzstillende Medicin, aber der Gebrauch davon ist gefährlich, und wird es daher von den heutigen Aerzten nicht mehr geachtet.

(c) Raphani semine, den Worten nach Rettigsaamen.

(d) Von der Stadt Selge in Pisidien so genannt.

(e) pissinum.

(f) Auf deutsch: Oelhonig.

von selbst hervor; es besteht selbiges in einem Fette das etwas zäher ist als Honig aber geschmeidiger als Resina, süße schmeckt und aus gewissen Bäumen hervorrinnt. Es wird ebenfalls lediglich zur Arzeney gebraucht. Bey gewissen Krankheiten thut auch altes Oel gute Dienste mit welchem man auch das Elfenbein gut erhalten kann, wenigstens ist die Saturnstatüe zu Rom inwendig mit Oel gefüllt.

## §. 8.

Kato läßt den Oelhefen (g) viel Lobeserhebungen angedeihen. Man soll die Oelfässer und Kade damit ausstreichen, damit sich das Oel nicht hineinziehe; die Tenne, wenn man dreschen will, damit anfeuchten, um die Ameisen und etwannigen Ritzen wegzuschaffen; den Leim zu den Wänden, die Tünche womit man sie überzieht, mit Oelhefen versetzen, den Fusboden der Kornbehälter wie auch die Kleiderbehältnisse, um Motten und anders Ungezieser zu vertreiben, damit besprützen, und das Saamenkorn mit denselben anfeuchten. Die Krankheiten des Viehes und auch der Bäume lassen sich, nach seiner Meinung, mit Oelhefen heilen, und wenn ein Mensch Geschwüre im Munde hat, sollen sie ebenfalls von guter Wirkung seyn. Riemen, und alles Lederwerk, Schuhe, und Wagenachsen sollen mit gekochten Hefen geschmiert und kupferne Gefäße, wider den Ansatz, und zur Erhaltung des Glanzes bestrichen werden; desglei-

(g) Amurca. Den Bodensaz vom gepreßten Oele, welcher von der vorhin beschriebenen Drüse herrührt.

desgleichen auch alles hölzerne Geräthe nebst den irdenen Gefässen in welchen man etwa trockne Feigen oder Myrtenzweige mit Blättern und Beeren oder etwas dergleichen aufzubewahren gedenkt. Endlich soll auch ein Holz das in Oelhefen gelegen hat, beym Verbrennen keinen widrigen und eckelhaften Rauch geben. Varro sagt daß der Oelbaum, wenn ihn eine Ziege beleckt oder ihm die ersten Sprößlinge abnagt, unfruchtbar werde. Und so weit vom Oelbaum und vom Oele.

## §. 9.

Wenn wir bey den übrigen Baumfrüchten, nicht nur auf Geschmack und Säfte, die durch Pfropfung überdem schon so oft gemischt sind, sondern auch auf Gestalt und Figur, Rücksicht nehmen, so wird es schwer seyn sie alle herzunennen.

Die Fichtennuß (h) eine der grösten Baumfrüchte, die auch am höchsten wächst, hat inwendig Vertiefungen, in welchen kleine, mit einer rostfarbenen Schale umkleidete Kerne eingebettet liegen; wie denn über-

(h) Nux pinea, auch Zirbelnus genannt, ein Fichtenapfel oder Zapfen, der zwischen seinen Schuppen kleine Nüße hegt, in welchen Saamenkerner liegen, die gewöhnlich unter den Namen der Piniolen oder Piniennkerne vorkommen. Sie sind süs und ölicht von Geschmak, und werden zu mancherlei Medicinen gebraucht. Der Baum an welchem sie wachsen heißt beim Linnee pinus pinea, und wächst vorzüglich in Italien, Spanien und dem südlichen Frankreich.

überhaupt die Natur sehr dafür gesorgt hat, daß jeder Saame ein weiches Lager bekomme. Die Tarentinische Nuß, deren Schale sich mit den Fingern leicht zerreiben läßt, und die daher dem Diebstahl der Vögel sehr ausgesetzt ist (i) ist auch eine Art von Fichtnuß, und eine dritte Sorte sind die Sappinischen, welche auf der zahmen Tanne wachsen, worin die Kerne mehr von einer Haut als von einer Schale umgeben sind, die so weich ist, daß man sie mitessen kann. Die vierte heißt die pityidische, wächst auf der wilden Fichte und ist ein gutes Mittel wider den Husten. Wenn die Kerne in Honig gekocht werden, so nennen sie die Turiner Aquicelische. Die Sieger in den Isthmischen Spielen werden mit einem Fichtenkranze gekrönt.

## §. 10.

Der bey uns sogenannte Kotonische Apfel, bey den Griechen heißt er der Cydonische, welcher von der Insel Kreta herstammt, kommt jener Frucht der Größe nach am nächsten (k), denn er wird so groß, daß er die Zweige niederbiegt und dem Mutterstamm dadurch am Wachsthum hinderlich ist. Es giebt davon verschiedene Sorten. Die Goldquitte (l) unterscheidet sich durch gewisse Einschnitte und ihre Farbe fällt ins Goldgelbe. Die weiße, welche wir auch die einheimische zu nennen pflegen, riecht sehr schön und der

(i) Weil sie die Schale aufhaken.

(k) Er meint die Quitte, pyrus cydonia Lin.

(l) Mal. cor. chrysomelum.

der neapolitanischen fehlt es auch nicht an eigenthümlichen Vorzügen. Die kleinere Art davon, nemlich die struthische, riecht am stärksten und wird spät reif, die Mostquitte aber sehr früh. Die Mulvianische entstand durch die Pfropfung der gemeinen Quitte auf die struthische und ist die einzige welche roh gegessen wird. Alle diese Sorten sieht man gewöhnlich in den Audienzzimmern der Großen und auf den Häuptern der Götterstatüen — dieser Zeugen nächtlicher Freuden (m) aufgestellt. Es giebt auch kleine wilde Quitten die nächst den struthischen am stärksten riechen und in den Hecken wachsen.

## §. 11.

Wir begreifen auch die Pfirschen und Granaten, wiewohl es Früchte von ganz verschiedener Art sind, unter dem Namen der Aepfel. Die letztern wachsen an neun Gattungen punischer Bäume die bereits angeführt sind (n). Bey ihnen liegt das geniesbare inwendig unter der Schale, bey den Pfirschen aber liegt der Kern im Fleische. Einige Birnen heissen Pfundbirnen (o), und dieser vom Gewicht hergenommene Name zeugt von ihrer Größe. Die Duracinischen Pfirschen (p) behaupten den Vorzug. Die Galli=

(m) Es standen nemlich Götterbildniße ums Ehebette. Die Quitten hat man wohl, so wie jezt die Riechtöpfe des Wohlgeruchs wegen häufig in den Zimmern aufgestellt.

(n) B. 13. §. 34.

(n) Pira libralia.

(p) Alles Obst mit derbem Fleische heißt beim P. dura=

Gallischen und Asiatischen sind nach den Ländern benannt, wo sie wachsen, und werden erst nach dem Herbst reif, da die frühen (q), die erst seit 30 Jahren bekannt sind, und anfänglich Stück vor Stück mit einem Denar bezahlt werden, schon im Sommer reif sind. Die supernatische Pfirschen erhalten wir aus dem Sabinerlande, und die gemeine wächst aller Orten. Dieses Obst ist unschädlich und den Kranken sehr dienlich, daher auch zuweilen eine einzelne Pfirsche mit 30 Nummen bezahlt worden. So theuer ist nie eine andere Obstsorte bezahlt, und wundere ich mich über diesen hohen Preis vorzüglich deshalb, weil sich die Pfirsche gar nicht lange hält: denn wenn sie abgebrochen ist, dauret sie höchstens noch zwei Tage, und muß also sogleich verkauft werden.

## §. 12.

Es folgt ein ganzer Haufe von Pflaumen, nemlich die bunte, schwarze, weisse und die sogenannte Gerstenpflaume, welche darum so heißt, weil sie mit der Gerste zugleich reif wird. Eine andere von eben der Farbe, welche später reift und etwas grösser ist, heißt ihrer Schlechtheit wegen die Eselpflaume. Es giebt auch schwarze, aber die Wachs- und Purpurpflaumen gehören zu den belobtesten. Die, von jenem

cinisches, deutsch: hartfleischigtes oder eigentlich hartbeerichtes.

(q) Præcocia sind nach Harduin unsere Aprikosen.

jenem entlegenen Volke sogenannte, Armenische, empfiehlt sich blos durch den Geruch. Die sogenannte Nußpflaume (r), welche entsteht, wenn Pflaumen auf Nüsse gepfropft werden, ist von sonderbarer und auffallender Beschaffenheit, sie sieht aus wie eine Pflaume und hat den Saft einer Nuß, daher sie auch von beiden benannt ist. Diese, die Pfirschen, die Wachspflaumen nebst den wilden lassen sich wie die Weintrauben in Gefäße einmachen, und dauren bis wieder welche wachsen; die übrigen Sorten werden bald weich und verderben geschwind. Neuerlich ist in Bätika der Name Apfelpflaume aufgekommen, sie wird auf Aepfel gepfropft, so wie die Mandelpflaume auf Mandeln, welche leztere im Kern noch eine Mandel hat, und gewiß eine Obstart von denen ist, welche durch die sinnreichste Mischung entstanden sind. In der Abhandlung von den ausländischen Bäumen gedachten wir der Damascener Pflaume (s), welche vom syrischen Damaskus den Namen führt, und auch schon seit geraumer Zeit in Italien wächst; sie hat hier aber einen größern Holzkern und weniger Fleisch, wird auch niemals runzlicht und trocken, denn sie findet hier ihr Klima nicht. Ich kann hier auch zugleich ihre Landsleute, die Sebesten, mit anführen, welche, auf Speieräpfel gepfropft, auch schon zu Rom wachsen (t).

§. 13.

(r) Nuciprunum.

(s) Buch 13. §. 10.

(t) Siehe Buch 13. §. 10. und die dortige Anmerkung.

## §. 13.

Ueberhaupt ist die Pfirsche, wie es auch der Name schon zeigt (u), welcher zu erkennen giebt, daß sie aus Persien stammt, auch für Asien (v) und Griechenland eine ausländische Frucht. Die wilde Pflaume wächst, wie man gewiß weiß, aller Orten, und ich wundere mich daher sehr, daß Kato ihrer nicht gedenkt, da er doch zeigt, wie man einige von andern wilden Obstarten einmachen könne. Die Pfirsichbäume sind erst spät in andere Länder überbracht, und war ihre Verpflanzung nicht ohne Schwierigkeit: denn zu Rhodus, woselbst man sie zuerst aus Egypten her anpflanzte, trugen sie nicht. Es ist falsch, daß in Persien giftige, einen heftigen Schmerz verursachende, Pfirschen wachsen, davon die Persischen Könige zur Plage welche nach Egypten verpflanzt, und daß sie sich hier durch die Beschaffenheit des Bodens verbessert haben. Sorgfältigere Schriftsteller erzählen dieses vom Baume Persea, der aber vom Pfirschbaum ganz verschieden und dem rothen Brustbeerbaum ähnlich ist, auch bisher nirgends als nur im Orient wächst. Und auch dieser ist, den Nachrichten gelehrterer Männer zufolge, nicht zur Plage für die Egypter von Persien aus nach Egypten versetzt, sondern von Perseus zu Memphis angepflanzt, daher auch, sagen sie, Alexander die Verordnung gegeben habe: daß seinem Grosvater zu Ehren die Sieger mit dem Zweige des-



(u) Sie heißt nemlich persicum, woraus erhellet, daß sie eigentlich in Persien einheimisch ist.

(v) Nemlich klein Asien oder Natolien.

selben sollten gekrönt werden. Er hat beständig Laub und Früchte, denn es wachsen immer wieder welche nach. Es ist gewiß, daß die Pflaumen insgesamt erst nach den Zeiten des Kato bekannt geworden sind.

## §. 14.

Von den Aepfeln giebt es viele Sorten. Vom Citronapfel, den die Griechen von seinem Vaterlande auch den Medischen zu nennen pflegen, und dem Baume, woran er wächst, ist bereits gehandelt (w). Der Ziziphusapfel (x) und der Schwammapfel (y) sind ebenfalls ausländische Früchte, und erst vor kurzem nach Italien gekommen, der leztere aus Afrika, der erste aus Syrien. Sextus Papinius, den ich als Konsul gekannt habe, hat beide zuerst herbeigebracht, und kurz vor dem Tode des vergötterten Augustis pflanzte man sie in den Lägern an (z); die Frucht gleicht aber mehr einer Beere als einem Apfel. Auf den Terrassen vor den Häusern nehmen sie sich schön aus,

(w) B. 12. §. 7.

(x) Vermuthlich von dem Baum, welcher beim Linne Rhamnus Ziziphus oder rother Brustbeerbaum heißt. Die Früchte desselben sind aber mehr mit den Oliven, als mit den eigentlichen Aepfeln verwandt; denn sie haben einen grossen Kern.

(y) Tuber. Ich kann nicht auffinden, was dies für eine Frucht seyn mag. Harduin übersezt das Wort durch peche noix oder nucipersica, deutsch: Nuspfirsche.

(z) Nemlich in stehenden Lägern, dergleichen die Römer an den Grenzen hatten.

aus, und man sieht einige dick und buschigt bis auf die Dächer empor wachsen.

Vom Schwammapfel giebt es zwo Arten, die weisse, und die, von der Farbe sogenannte, Syrische (a). Die sogenannte Wolläpfel (b) wachsen nur in dem einzigen Veronensischen Gebiete Italiens, und sind beinahe als ausländische zu betrachten. Sie sind mit einer Wolle überzogen, die sich zwar an der struthischen Quitte und an der Pfirsche noch häufiger befindet, hier aber vorzüglich darum zur Benennung Anlaß gab, weil sich diese Frucht durch nichts anders auszeichnet und empfiehlt.

## §. 15.

Doch warum soll ich die übrigen Aepfelsorten nicht namentlich hernennen, da sie ihrem Urheber, gleich als hätten sie die größten Thaten für die Welt gethan, ein ewiges Andenken verursacht haben? Meinem Bedünken nach wird man die sinnreiche Art zu pfropfen daraus ersehen, und sich überzeugen, daß auch die kleinste That Ruhm verschaffen könne. Es haben nemlich gewisse Aepfel ihren Ursprung dem Matius, andere dem Gestius, noch andere dem Manlius und Skandius zu verdanken (c). Appius, aus der Klau-



(a) Die syrische Farbe war röthlich.

(b) Mala lanata.

(c) Man lernt diese Aepfel aus dem Kolumella und Varro näher kennen, ob sie jezt noch in Italien vorhanden seyn mögen, darüber finde ich keine Nachricht.

Klaudischen Familie, pfropfte auf den Skandianischen Apfel Quitten, und so entstand ein neuer, welcher der Appianische genennt wurde; er riecht wie eine Quitte, hat die Größe des Skandianischen und sieht roth aus. Es darf aber niemand glauben, daß dieser Apfel seinen Werth durch eine gewisse Schmeichelei gegen dieses berühmte Geschlecht erhalten habe, denn es giebt auch einen Sceptianischen Apfel, der von seinem Erfinder, einem Freigelassenen, benannt, und an der runden Figur kennbar ist. Kato spricht noch von Quirianischen und Skantianischen, und sagt von den leztern, daß man sie in Fässer einlegen und aufbewahren könne. Der sogenannte Petisische Apfel, welcher erst neuerlich bekannt worden, ist klein und schmeckt sehr lieblich (d). Der Amerinische und der Gräkulische haben ihr Vaterland bekannter gemacht. Die übrigen Sorten sind von gewissen Eigenschaften oder Umständen benannt. Die Aepfel z. B. die immer Paar und Paar, nie einzeln wachsen, heissen Klebeäpfel auch Zwillingsäpfel (e). Eine andere Sorte wird wegen ihrer Farbe die Syrische genannt (f). Der Birnapfel ist der Birne ähnlich. Der Mostapfel wird bald mürbe, und der Honigapfel hat einen Honiggeschmack. Der Kugelapfel ist kugelrund, und stammt ursprünglich aus Epirus, denn

(d) Dies soll nach Harduin der bekannte pomme d'Appi, oder auch pomme de paradis seyn. Er soll von einem gewißen Peticius herrühren.

(e) Cohærentia et gemella.

(f) Dies waren also röthliche Aepfel.

denn die Griechen nennen ihn den Epirotischen. Der Orthomastische sieht aus wie eine Säugebrust (g). In Belgien wird ein gewisser Apfel der Kastratapfel (h) genannt, weil er keine Saamenkerne hat. Der Blattapfel (i) hat in der Mitte an der Seite ein Blatt, zuweilen auch zwei. Der Tuchapfel (k) wird leicht welk und runzlicht. Der Lungenapfel (l) sieht drollicht aus, wenn er aufschwillt. Einige, nemlich die, welche auf Maulbeerstämme gepfropft sind, haben eine Blutfarbe, und bei allen ist die von der Sonne weggewandte Seite röthlich. Die wilden Aepfel schmecken nicht sonderlich, haben aber einen scharfen Geruch; ein Beweis von ihrer Schlechtheit und Säure ist dieser, daß ein Degen von ihrem Saft stumpf wird. Eine gewisse schlechte Sorte führt den Namen vom Mehle; sie wird indessen sehr frühzeitig reif, und will sogleich abgenommen seyn.

## §. 16.

Aus eben diesem Grunde (m) heißt eine Birne die stolze; sie ist klein, reift aber sehr schnell. Die Krustuminische ist unter allen Birnen die schönste, dann folgt die Falerner, welche so saftig ist, daß sie mehr



(g) μαςὸς heißt nemlich eine Säugebrust.

(h) M. spadonium

(i) Melofolium.

(k) Pannuceum m.

(l) Pulmoneum.

(m) Nemlich weil sie früher reif wird als die übrigen.

getrunken als gegessen wird, und wir nennen ihren Saft eine Milch. Eine schwarze Sorte davon soll aus Syrien stammen. Die übrigen Arten führen an verschiedenen Orten auch verschiedene Namen; indessen führen folgende, die ihren Erfindern Ehre machen, ganz bekannte römische Namen. Die Deciminianische und die von ihr abstammende Afterdeciminianische. Die Dolabellianische mit einem sehr langen Stiel. Die Pomponianische mit dem Beinamen die Zizige, die Licerianische, die Sevianische und deren Abkömmlinge, und die Turrianische, die sich durch einen langen Stiel unterscheidet. Die Favonianische ist roth und etwas grösser als die stolze. Die Laterianische und Anicianische werden erst nach dem Herbst reif, und haben einen angenehm säuerlichen Geschmack. Die Tiberianische heißt darum so, weil sie dem Prinzen Tiberius vorzüglich gefiel, sie wird von der Sonne mehr gefärbt, ist sehr groß, und übrigens der Licerianischen völlig gleich. Nachstehende sind nach ihrem Vaterlande benannt: Die Amerianische, die späteste unter allen; die Picentinische, Numantinische, Alexandrinische, Numidianische und Griechische, zu welcher auch die Tarentinische gehört. Die Signische, welche einige von der Farbe auch die Scherbenbirne nennen, so wie die Onyxbirne auch die purpurfarbene heißt. Die Salben= (n), die Lorbeer= und Nardenbirne haben den Namen vom Geruch, und die Gerstenbirne von der Reifzeit (o), die Bouteillenbirne von ihrem Halse, die Thierbirne von

(n) P. myrapium.

(o) Weil sie mit der Gersten zugleich reif wird.

von dem Wollpelz. Die Gurkenbirne hat einen säuerlichen Saft, und scheint daher mit der Gurke verwandt zu seyn. Woher nachstehende den Namen führen, ist ungewiß, nemlich die Barbarische, die Venerische, auch die gefärbte genannt, die Königliche mit dem kürzesten Stiele (p), die Patricierbirne und die Vokonische, welche grün und länglich ist. Virgil gedenkt aus dem Kato auch einer Faustbirne, welche bei diesem Schriftsteller auch die Saamen- oder Mostbirne (q) heißt.

## §. 17.

In diesem Fache der Oekonomie haben wir's, weil die Menschen darinn nichts unversucht gelassen haben, längst auf den höchsten Gipfel der Vollkommenheit gebracht. Virgil sagt schon, man pfropfe Nüsse auf Arbutus (r), Aepfel auf Ahorn und Kirschen auf Ulmen. Mehr läßt sich nicht erdenken, und man hat auch seit geraumer Zeit keine neue Apfelsorten mehr. Man kann aber nicht alle Bäume ohne Unterschied beliebig bepfropfen, so darf man zum Beyspiel einen Dornstrauch nicht pfropfen, weil sich alsdann die Blitze



(p) Wahrscheinlich die Bergamotte.

(q) P. volemum, vermuthlich dieselbe, welche vorhin die Pfundbirne p. librale hies.

(r) Denso übersezt arbutus sehr unrichtig durch Hagedorn. Dieser Baum hat Früchte wie Erdbeeren, und wächst häufig in Italien, vielleicht ist er mit dem Elzbeerbaum unedo verwandt.

davon nicht leicht wegbeten lassen (s), denn so viel Sorten drauf gepfropft sind, so viel Blitze sollen auch mit einem Schlage darauf herniederfahren.

Die Figur der Birnen ist kräuselförmiger als der Aepfel. Die Griechische, die Bouteillen= und die Lorbeerbirne gehören zu den spätern Sorten, hangen bis zum Winter am Baume und reifen durch die Kälte; eben so verhält es sich mit den Ameriuischen und Skandianischen Aepfeln. Man macht die Birnen ein so wie die Weintrauben, und auch nach eben so viel Methoden; die Pflaumen sind das einzige Obst, das in Fässer gepackt wird. Aepfel und Birnen haben die Eigenschaften des Weins, und die Aerzte verbieten sie daher ebenfalls den Kranken, aber mit Wein und Wasser gekocht geben sie ein Gemüse (t), wozu man, die kotonische und struthische Quitte ausgenommen, kein anderes Obst gebrauchen kann.

## §. 18.

1) Was die Aufbewahrung des Obstes betrift, so giebt es folgende allgemeine Regeln. Die Obstkammer soll an einem kalten trokenen Orte angelegt und die Fenster dem Nordwind an heitern Tagen geöfnet werden, aber nicht dem Südwinde, und schon der Aquilo

(s) Die Alten glaubten den Bliz durch gewiße Sprüche und Gebetsformeln abwenden zu können, und noch jezt glaubt der Pöbel, daß sich ein Gewitter, nach seiner Art zu reden, besprechen laße.

(t) Pulmentarium.

Aquilo benimmt dem Obste die Schönheit, und macht es runzlich. Die Aepfel müssen nach der Herbstnachtgleiche, aber weder vor dem sechzehnten Tag des Mondes (u) noch vor der ersten Stunde (v) gebrochen werden. Das Fallobst sondert man ab, und das gute wird auf Stroh, Matten oder Spreu gelegt, aber nicht zu dicht aneinander, damit die Luft gleichförmig durchstreichen kann. Es heißt, daß der Amerinische Apfel am längsten dauret, und der Melimelische sehr bald verdirbt.

2) Die Quitten legt man an einen verschlossenen Ort, um allen Zufluß der Luft zu verhindern, oder man kocht sie mit Honig, und läßt sie darinn liegen. Der Granatapfel wird erst in heissem Seewasser zur Dauer zubereitet, darauf drei Tage an der Sonne getrocknet, und dann so aufgehangen, daß ihn der nächtliche Tau nicht trift. Will man ihn gebrauchen, so wird er zuvor im süßen Wasser wieder abgewaschen. M. Varro sagt (w), man soll ihn in Fässer legen, die mit Sand angefüllt sind, auch könne man die annoch unreifen nebst den Zweigen, woran sie sitzen, die man vorher mit Pech bestrichen haben muß, in Töpfe ohne Boden thun, und so daß keine Luft hinzu kann, in die Erde vergraben; sie wüchsen alsdann in einer Größe heran, die sie selbst am Baume nicht würden erreicht haben. Die übrigen Apfelsorten soll man in Feigen=

(u) Vom Neumond angerechnet.

(v) Nach unserer Zählart, vor sechs Uhr des Morgens.

(w) De re rustica lib. I. cap. 59.

Feigenblätter, aber nicht in abgefallene, einwickeln und in Körbe legen, oder auch mit Töpferthon überstreichen.

3) Die Birnen soll man in irdenen ausgepichten verkehrt gestellten Gefäßen in die Erde vergraben. Die Tarentinische wird am spätesten geerndtet; die Anicianische hält sich im gesottenen Moste. Die Speieräpfel soll man ebenfalls in Gruben an einem sonnichten Orte einsetzen, das Gefäß übergypsen und verkehrt stellen; oder man kann sie auch wie die Trauben in Fässern mit den daran sitzen gebliebenen Zweigen aufhängen.

4) Einige neuere Schriftsteller gehen in Bestimmung dieser Regeln noch weiter. Das Obst, welches man zu diesem Behuf gebrauchen will, soll, wie die Weintrauben, im abnehmenden Monde, nach der dritten Tagesstunde, bei heiterem Himmel und einem trockenen Winde abgeschnitten werden. Man muß nur das nehmen, welches an trokenen Oertern gewachsen ist, und zwar ehe es völlig reif ist, und zu einer Zeit, wenn der Mond unter dem Horizont steht. Die Trauben soll man mit einer heurigen derben Ranke, nachdem man die schlechtern Beeren zuvor mit einer Scheere ausgeschnitten hat, in einem neuen ausgepichten Fasse aufhängen, und den Deckel vergypsen, damit nicht die mindeste Luft hinzu kann. Eben so kann man es mit den Speieräpfeln und Birnen machen, deren Stiele, oder das Reiswerk, woran sie sitzen, mit Pech überstrichen wird. Die Fässer müssen vom Wasser entfernt stehen. Einige legen die Trauben

ben mit den Ranken in trokenen Gyps, und stecken beide Enden davon in eine Meerzwiebel; andere hängen sie in Weinfässern, in welchen noch etwas Wein ist, auf, so daß sie denselben nicht berühren. Einige lassen die Aepfel in irdenen Schüsseln auf dem Weine schwimmen, und glauben, daß sie auf diese Art den Weingeruch annehmen. Noch andere wollen alle Obstarten in Hirsen aufbewahren, die mehresten aber legen das Obst in eine zwei Fus tiefe Grube auf Sand, bedecken es mit einem irdenen Deckel, welchen sie zulezt mit Erde beschütten. Man bestreicht auch wohl die Weintrauben mit Töpferthon, hängt sie auf, läßt sie an der Sonne trocknen, und wäscht sie zum Gebrauch wieder ab. Bei den Aepfeln wird der Thon mit Wein durchknetet. Die edleren Aepfel überzieht man mit Gyps oder Wachs; sie müssen aber recht reif seyn, sonst wachsen sie fort und zersprengen die Schale. In allen Fällen wird das Obst so gelegt, daß die Stiele unten kommen. Manche nehmen es mit einigen Zweigen ab, stecken diese (mit den Enden) in Holundermark, und vergraben es nach der vorhin beschriebenen Weise (x). Andere legen jeden Apfel oder jede Birne in ein besonderes irdenes Gefäs, verpichen den Deckel desselben, und verschliessen alle diese Gefäschen abermals in ein Faß. Manche futtern sie in Wolle, legen sie in Schachteln, überziehen diese mit spreuvermischtem Laim, und legen das auf diese Art eingefutterte Obst in irdene Schüsseln, oder packen es in Gruben auf Sand, und bedecken es alsdann mit trockener Erde. Einige überziehen die Quitten mit pontischem Wachse

(x) Nemlich in eine zwei Fus tiefe Grube u. s. f.

Wachse (y) und legen sie in Honig, und Kolumella schreibt, man solle sie in irdenen wohl ausgepichten Gefäßen in Brunnen oder Cisternen versenken. Die Ligurier nahe an der Seeküste an den Alpen lassen die Trauben an der Sonne trocknen, wickeln sie in Binsenbündel, thun sie in Gefäße und verschliessen diese mit Gyps; so machen es auch die Griechen, nur daß sie statt der Binsen Ahorn- oder auch wohl Wein- oder Feigenblätter nehmen, welche sie einen Tag lang im Schatten haben trocknen lassen, und im Gefäs packen sie Weinträbern mit ein. Auf diese Art werden die Koischen und Berytischen Trauben erhalten, und bekommen dadurch einen vortreflichen Geschmack. Einige befeuchten die Trauben vorher, so bald sie nemlich vom Stok genommen sind, mit Aschlauge, lassen sie an der Sonne wieder trocken werden, wickeln sie, wie gesagt, in Blätter, und packen sie mit Träbern fest ein. Andere wollen sie lieber in Späne von Tannen- Pappel- oder Eschenholze verwahren, und noch andere hängen sie in einiger Entfernung von den Aepfeln auf dem Kornboden auf, weil der Kornstaub, der sich ansezt, eine gute Decke seyn soll. Wider die Wespen ist es ein gutes Mittel, wenn man Oel in den Mund nimmt, und ihn darauf sprüzt. Von den Palmfrüchten haben wir bereits gehandelt (z).

## §. 19.

Die Feigen sind unter den übrigen Obstfrüchten die grösten, und einige davon geben den Birnen an Größe

(y) Wird Buch 21. §. 49. näher beschrieben werden.
(z) Buch 13. §. 9.

Größe nichts nach. Die Egyptischen und Cyprischen Wunderfeigen haben wir schon in der Abhandlung von den ausländischen Bäumen beschrieben ( ). Die Idäische Feige (b) ist röthlich, von der Größe einer Olive, doch etwas runder, und schmeckt wie eine Mispel. Der dort sogenannte Alexandrinische Feigenbaum ist armsdick, hat viel Zweige, ein festes zähes saftloses Holz, eine grüne Rinde und ein Blatt wie die Linde, nur daß es etwas weicher ist. Onesikritus sagt, in Hyrkanien wären die Feigen weit süßer als die unsrigen, und die Bäume viel fruchtbarer, denn ein einzelner trüge zuweilen 270 Modius (c).

Unsere Feigen stammen aus fremden Gegenden, nemlich aus Chalcis und Chios und giebt es davon viele Sorten. Die Lydischen sind purpurroth, die Zizfeigen (d) haben Aehnlichkeit mit den Saugewarzen, die Kallistruthischen schmecken etwas besser als die übrige Sorten, und sind unter allen Feigen die kältesten. Was die Afrikanischen betrift, welche von einigen allen andern vorgezogen werden, so läßt sich darüber bis jezt nichts gewisses sagen, weil diese Sorte erst neuerlich nach Afrika gekommen, und den Namen von ihrem Vaterlande beibehält. Die Alexandrinische ist eine

(a) B. 13. §. 14. 15.

(b) Vom Berg Ida in Troas so genannt.

(c) Modius war ein Maas flüßiger Dinge, und betrug den dritten Theil vom Amphor. Man hatte aber auch ein Getraidemaas dieses Namens, das etwa ein Viertheil unsers gewöhnlichen Scheffels gehalten haben mag. Vermuthlich meint P. das leztere.

(d) Mamillanæ.

eine schwarze, hat eine weißliche Ritze, und wird auch die delikate genannt. Die Rhodische gehört auch unter die schwarzen, und die Tiburtische zu den frühen. Einige Schriftsteller erwähnen auch der Livischen und Pompejischen Feigen, welche sich, wie die mariscischen (e) und die rohrbunten (f), zum jährigen Gebrauch gut an der Sonne trocknen lassen. Es giebt auch Herkulanische, Albiceratische (g) und weisse Aratische, welche leztere einen kurzen Stiel haben und sehr breit sind. Die Porphyritische mit dem langen Stiel ist die früheste, und mit ihr wird eine von den geringsten und schlechtesten Sorten, nemlich die sogenannte Pöbelfeige (h), fast zugleich reif. Die Chelidonische ist dagegen die späteste, und wird erst gegen den Winter eßbar. Die weisse und schwarze Feigen gehören zu den späten und frühen zugleich, denn sie tragen im Jahr zweimal, die ersten reifen in der Erndte und die leztern in der Weinlese. Diese, oder die späten, haben von ihrer harten Haut auch noch einen andern Namen (i). Einige von den Chalcidischen tragen dreimal. Die außerordentlich süße Feige, welche Ona genannt wird, wächst nur zu Tarent.

Von

(e) Mariscæ.

(f) Quas arundinum folii macula variat steht im Texte.

(g) Welche der Farbe nach dem weißlichen Wachse ähnlich sind.

(h) Popularis.

(i) Makrobius nennt sie duricorias.

Von den Feigen schreibt Kato also: „Die marischen Feigen sollt du in ein thonigtes freigelegenes Land pflanzen, die afrikanischen aber, die herculanischen, saguntinischen, die Winterfeigen und die schwarzen telanischen mit dem langen Stiel in einen fetten oder gedüngten Boden.“ Nach ihm sind noch so viel Namen und Sorten aufgekommen, daß man schon allein aus diesem Umstand auf die Veränderung unserer Oekonomie einen Schluß machen kann. Gewisse Provinzen, zum Beispiel Moesien, haben auch Winterfeigen, es sind aber künstliche und nicht natürliche. Man bedeckt eine gewisse kleine Art Feigenbäume nebst den daran sitzenden noch unreifen Feigen nach dem Herbst mit Mist, und läßt ihn den Winter hindurch darauf liegen. So bald die Witterung gelinder wird, wird er wieder weggenommen, und alsdann sind die Feigen, wenn sie wieder an das Tageslicht kommen, beim Genuß der neuen, ihnen ungewohnten Sonne, wie neugebohren, und gedeihen so gut, daß sie schon reif sind, wenn die andern erst blühen; und es mag die Gegend noch so kalt seyn, so gehören sie doch wenigstens im folgenden Jahre allemal unter die frühreifen.

## §. 20.

Die Feige, welche Kato schon zu seiner Zeit die afrikanische nannte, erinnert mich an Afrika. Er bediente sich dieser Frucht statt eines triftigen Bewegungsgrundes. Von tödtlichem Hasse gegen Karthago entbrannt, innigst besorgt für die Sicherheit der Nachkommen, sagte er in voller Rathsversammlung

immer sehr laut: daß Karthago zerstört werden müsse. Einsmals brachte er eine sehr frühe, in dieser Provinz gewonnene, Feige mit zur Kurie, und zeigte sie den Vätern mit diesen Worten: „Ich frage euch, wann glaubt ihr wohl, daß diese Frucht vom Baum genommen sey?“ Und da jeder sahe, daß sie frisch war, setzte er hinzu: „Wisset, daß sie erst vor drei Tagen zu Karthago gepflückt ist, so nahe haben wir den Feind an unsern Mauern.“ Gleich beschloß man den dritten punischen Krieg, in welchem Karthago zerstört wurde. Kato aber starb bereits im folgenden Jahre. Was verdient hier Bewunderung, ein sinnreicher und überlegter Gedanke, oder ein Ohngefähr? Der schnelle Entschluß dieses Mannes, diesen Umstand zu benutzen, oder seine Heftigkeit? — Mir scheint das auffallendste und wunderbarste hiebei zu seyn, daß die Zerstöhrung einer so grossen Stadt — einer hundert und zwanzig jährigen Nebenbuhlerin des (römischen) Weltkreises — die weder durch die Schlachten am Trebia und am Trasimenischen See noch durch Kannä — dieses bekannte Grabmaal des römischen Ruhms — bewürkt werden konnte, und wozu uns weder jenes am dritten Meilenstein verschanzte punische Lager, noch Hannibal selbst, der bis an das kollinische Thor (k) rekognoscirte, aufforderte, durch eine einzige Feige veranlaßt wurde —. Durch eine Feige verminderte Kato die Entfernung Karthagens merklich, und ruckte es gleichsam den Römern näher vors Gesicht (l).

Noch

(k) Portæ collinæ.

(l) Eine poßierliche oder wenigstens weit hergeholte Deklamation

Noch jetzt ist ein Feigenbaum ehrwürdig, welcher auf dem Markt zu Rom, oder auf dem Versammlungsplatze des Volks aufgewachsen, und darum heilig ist, weil geweihete Blitze bei ihm verborgen liegen (m), aber noch heiliger deshalb, weil er uns an jenen Feigenbaum erinnert, den man die Säugamme unserer Reichsstifter, des Romulus und Remus, nannte. Unter diesem fand man die Wölfin, welche diesen Kindern ihr Rumen — so hies damals das Säugeiter — darbot (n). Als Attus Navius

mation. Der römische Senat hatte schon längst auf den Umsturz von Karthago gedacht, der Entschluß war nur noch nicht zur Reife gediehen; der ungestümme Kato brachte ihn mit seiner Feige endlich zufälliger Weise zur Reife und Festigkeit.

(m) Der Grundtext nach Harduin lautet: Conditur ficus arbor in foro ipso ac comitio Romæ nata, sacro (ich vermuthe, daß es *sacra* heißen müsse) fulguribus ibi conditis. Den Alten war eine Stelle, wo der Blitz eingeschlagen hatte, heilig und verehrungswürdig, und ein Priester mußte die etwa noch vorhandenen Funken oder Blitzmaterie unter gewissen Gebeten vergraben. Dieß hies fulgura condere. Sie pflegten auch wohl Altäre oder Kapellen an solchen Stellen aufzurichten, dahin ziehlt folgende Stelle aus dem Lukan:

Aruns dispersos fulminis ignes
Colligit et terræ mæsto cum murmure condit.

Dieß ist auch sehr wahrscheinlich der Grund, warum ihnen Wälder und Haine so heilig waren, und warum sie dieselbe für Wohnungen der Gottheiten ansahen; denn in den Wäldern schlagen, wie bekannt, die Gewitter oft ein.

(n) Der Feigenbaum hies auch von dem Worte rumen,

Navius Augur war, wurde neben dem erstern ein Denkmaal von Erz aufgerichtet (o), welches zu erkennen geben sollte, daß sich der (ruminalische) Feigenbaum durch ein Wunder von selbst hieher auf den Wahlplatz verpflanzt habe. Er wird nie abgehauen, und wenn er verdorret, sind die Priester verpflichtet, einen andern an seine Stelle zu pflanzen. Ehedem stand auch einer am Saturnustempel, der aber, weil er die Statue des Silvans umwarf (p), unter gewissen von den Vestalinnen angestellten Feierlichkeiten, im Jahr der Stadt 260, weggenommen wurde. Noch ein anderer, der noch jetzt steht, ist von ohngefehr mitten auf dem Markte aufgewachsen, und zwar an eben der Stelle, wo ein Kurtius jenen, den Verfall des Staats vorbedeutenden, Schlund mit den erhabensten Schätzen, das ist mit Tapferkeit, Patriotismus und mit einem ruhmvollen Tode wieder ausfüllte (q). Auch steht hier

ficus ruminalis; der aber nicht auf dem Markte, oder in der Gegend, wo in der Folge der römische Markt angelegt wurde, sondern an der Tiber gestanden hat.

(o) Das vermuthlich die säugende Wölfin vorstellte, und darum hingestellt wurde, daß man diesen Feigenbaum für den ächten ruminalischen ansehen sollte.

(p) Entweder mit den darauf hingewachsenen Zweigen, oder mit den sich aus der Erde emporhebenden Wurzeln.

(q) Mitten auf dem Markte eröfnete sich ein Abgrund, wie in solchen Ländern, die den Erdbeben ausgesezt sind, öfters geschieht. Die Römer aber hielten den entstandenen Erdriß für ein böses Zeichen, und glaubten, daß er den Umsturz ihrer Republik vorher verkündigte. Kurtius faßte daher den Entschluß, sich zum Besten des Staats

hier ein Weinstock und ein Oelbaum, welche ebenfalls von ohngefehr aufschlugen, und des Schattens wegen von dem Volke mit vieler Sorgfalt aufgezogen wurden. Ein Altar, der hier aufgerichtet war, wurde bei dem letzten Fechterspiele, das der vergötterte Julius auf dem Markte gab, abgebrochen.

## §. 21.

Es ist zu bewundern, wie schnell diese Frucht reift, und wie künstlich die Natur bei ihr vor allen übrigen Früchten in Absicht ihrer Zeitigung zu Werke geht.

Ein gewisser wilder Feigenbaum, der bei uns Kaprifikus heißt, bringt seine Früchte selbst nie zur Reife, giebt aber andern Bäumen, was er selbst nicht hat. Denn die Natur lenkt die Kräfte, wohin sie will, und sogar in der Fäulniß findet sie Stoff zur Zeugung. Dieser Baum bringt Mücken hervor, welche, weil sie ihre Nahrung in der schon verfaulten Feige, worinn sie geboren werden, nicht finden, zu ihren Verwandten, nemlich den zahmen Feigen, überfliegen, diese emsig benagen, begierig oben ein Loch hineinfressen, hinein kriechen, die Sonnenwärme gleichsam mit hinein nehmen, und der Luft, welche die Reife bewürkt, dadurch einen offenen Eingang verschaffen. Darauf verzehren sie den Milchsaft, der die Reife verhindert und die Feige gleichsam in der Kindheit erhält. Er



Staats aufzuopfern, und stürzte sich zu Pferde in vollem Gallop hinein, nachdem man vorher, um ihn zu füllen, alle Kostbarkeiten vergeblich hinein geworfen hatte. Livius Buch 7.

verliert sich zwar auch von selbst, aber man setzt doch vor jeder Feigenpflanzung einen wilden Feigenbaum, und richtet sich in Absicht der Stelle, wo er stehen soll, nach dem Windestrich, damit der Zug der Luft diese Insecten, so bald sie ausfliegen, auf die Feigen hintreibe. Ja man ist auf die Erfindung gerathen, daß man sie von andern Orten herholen läßt, und haufenweise auf die Feigenbäume hinschüttet. Bei einem magern und den Nordwinden ausgesetzten Boden hat man diese Umstände nicht nöthig, denn hier trocknen die Feigen vermittelst der Lage von selbst, und bekommen eben solche Oefnungen als die Mücken machen, und dieses geschieht auch in solchen Gegenden, wo viel Staub ist, vorzüglich an Heerstraßen, wo eine starke Passage ist, denn der Staub trocknet und verzehrt ebenfalls den Milchsaft. Bringt man die Feigen durch den Staub oder durch die Kaprifikation zur Reife, so hat man den Vortheil, daß sie nicht abfallen, denn der Saft, welcher sie schwer macht und leicht abbricht, wird weggeschaft (r).

Alle

(r) Die neuern Naturkündiger haben die Sache ganz anders befunden. Es giebt bei den Feigenbäumen männliche und weibliche Bäume, und der, welchen Pl. hier Kaprifikus oder den wilden Feigenbaum nennt, ist eigentlich der männliche Feigenbaum. Das Insect welches P. culex nennt, heißt Cynips, bei den Griechen Psenes, und gehört in das Geschlecht der Gallapfelwürmer. Es hat von der Natur den Auftrag erhalten, den männlichen Feigenstaub auf seinen Flügeln in die Feigen des weiblichen Baums zu tragen, und selbige dadurch zu befruchten. Es verhält sich damit also:

Der

Alle Feigen lassen sich weich angreifen, und die reisen haben inwendig Saamenkerne. Die reifenden haben

Der männliche Feigenbaum trägt dreierlei Früchte, oder wenn man lieber will, Blumen. Die ersten heißen fornites, erscheinen im August, und dauren bis zum November. Aus diesen fliegen die Insecten, welche aus Eiern, die ihre Mütter vorher hineingelegt, entstanden sind, heraus, und stechen im October oder November die zweiten Früchte des männlichen Baumes, welche cratitires genannt werden, und sich erst im September zeigen. Die fornites fallen ab, die cratitires aber bleiben bis zum Mai, und verhüllen die Eier, welche die Insecten der fornites vermittelst eines Stichs hineingebracht haben. Im Mai wächst die dritte Frucht orni genannt. Die Insecten, welche nun abermals aus den cratitires zum Vorschein kommen, stechen die orni und bringen ihre Eier hinein. Im Junius oder Julius kommen diese Eier aus, und die daraus entstandenen Insecten setzen sich auf die weiblichen Feigenbäume, und die Weibchen, deren Flügel von dem männlichen Feigensaamen, der in den orni verborgen liegt, wie gepudert aussehen, bringen in die Höhlen der Feigen des weiblichen Feigenbaums hinein, um sich in denselben ihrer Eier zu entledigen; unterdessen aber bringen sie zugleich den Saamenstaub des männlichen Baums mit hinein, und befruchten also die Feige, welche freilich auch für sich reif, aber nicht so groß geworden seyn würde, auch bleibt der Feigensaamen ohne Kaprifikation unfruchtbar, und geht nicht auf, wenn er gepflanzt wird. In Absicht des Geschmacks haben die unkaprificirten Feigen vor den kaprificirten den Vorzug. Wenn in der Nähe der weiblichen Feigenbäume kein männlicher vorhanden ist, so nimmt man vom männlichen Baume die orni ab, und hängt sie in die weiblichen, und dieses Geschäft heißt noch jetzt die Kapri-

ben einen Milchsaft, und wenn sie völlig reif werden, so ist er honigartig. Sie werden alt am Baume, und wenn sie lange gesessen haben, so schwitzen sie einen Gummi aus. Die besten von solchen trocknen Feigen, die man vorzüglich auf der Insel Ebusus und bei den Marrucinern sehr schön und groß findet, haben die Ehre, daß sie in Schachteln aufbewahrt werden. In Asien, wo sie häufig gewonnen werden, füllt man ganze Tonnen oder sogenannte Orken (s), und zu Ruspina, einer Afrikanischen Stadt, ganze Kade damit an, und getrocknet vertreten sie die Stelle des Brodes und des Gemüses. Wenn Kato die Speisen für die Feldarbeiter gesetzmäßig und billig bestimmen will, so sagt er: man solle ihnen in der Reifzeit der Feigen etwas von den sonst gewöhnlichen Speisen abziehen, und noch neuerlich ist man auf den Einfall gerathen, sie, statt des Käses, mit frischen Feigen und Pöckelfleisch zu speisen.

Die Feigensorten sind etwa folgende: die Kottanische und Karische, deren wir schon gedacht haben (t), und die Kaunäische, welche dem Krassus, da er gegen

Kaprifikation. Die Bauren im Archipel, deren Nahrung fast lediglich in Feigen besteht, wissen sehr gut damit umzugehen. Der Milchsaft, dessen Pl. gedenkt, und der sowol in dem Feigenbaum als in den unreifen Feigen vorhanden ist, ist scharf, seifenartig, und hat einen fressenden Geschmack. Schreibt man damit auf Papier, so werden die Buchstaben nur am Feuer sichtbar.

(s) Orca bedeutet ein bauchiges Gefäß, dergleichen die Tonne ist.

(t) B. 13. S. 10.

gen die Parther fechten und sich eben einschiffen wollte, gewissermaßen eine üble Vorbedeutung gab, denn ein Feigenverkäufer rief aus: venales cavnæ, oder: „Kavnäische Feigen kaufen!“ (u). Alle diese Sorten hat Vitellius, der nachmals Censor wurde, aus Syrien, woselbst er in den letzten Zeiten Tibers Legat war, geschickt und im Albensischen Felde anpflanzen lassen.

## §. 22.

In die Klasse der Aepfel und Birnen setzen wir billig auch die Mispeln und Speieräpfel. Von den Mispeln giebt es drei Sorten, die anthedonische, setanische und die gallische, welche letztere schon etwas aus der Art schlägt, doch aber der anthedonischen noch ähnlicher ist als der setanischen. Die setanische Mispel ist groß und weiß, und hat einen zarten Kern (v). Die andern beiden Arten bringen eine kleinere Frucht, die aber besser riecht und sich länger hält. Der Baum selbst gehört unter die grössern Bäume (w); seine Blätter werden roth, ehe sie abfallen,



(u) Das Omen hat darin bestanden oder soll vielmehr darin bestanden haben, daß cavnæ fast eben so lautet als cave ne eas, hüte dich, daß du nicht abreisest. Hätte sich, sagt Cicero scherzweise, Kraßus darnach gerichtet, so wäre er bei den Parthern nicht umgekommen. De divinat. Lib. 2.

(v) Dies möchte wohl mespilus folio laurino major seyn.

(w) Ist falsch, die Mispelbäume der größern Art sind höchstens so gros wie ein mäßiger Apfelbaum, und die von der andern eigentlich nur Sträuche.

fallen, die Wurzeln sind zahlreich und gehen so tief in die Erde, daß man sie kaum ausrotten kann. Zu Kato's Zeiten war dieser Baum in Italien noch nicht vorhanden.

## §. 23.

Von den Speieräpfeln (x) giebt es vier Arten; einige sind so rund wie ein Apfel, einige kräuselförmig wie die Birnen, einige haben eine Eigestalt wie manche Aepfel, und werden leicht sauer. Die runden riechen und schmecken am lieblichsten, die andern haben einen Weingeschmack, und die edelste Sorte hat am Stiele einige kleine Blätter. Der Speierapfel von der vierten Art heißt der torminalische (y), ist sehr klein und dient blos zur Medicin; der Baum, woran er wächst, ist den übrigen Speierapfelbäumen ganz unähnlich, trägt beständig und hat ein Blatt wie der Ahornbaum. Keine Sorte trägt vor dem dritten Jahre. Kato hat gezeigt, wie man die Speieräpfel in Sapa einmachen könne.

## §. 24.

Der Größe nach folgt die welsche Nuß (z), sie wird aber nicht so geachtet. Sie ist die Gefährtin hoch-

(x) Sorbum, die Frucht des Baumes der beim Linnee sorbus domestica heißt.

(y) Mochte die Frucht vom sorbus aucuparia Lin. seyn, deutsch die Vogelbeere. Heißt torminalis, weil sie wider die Kolik dienen soll. Tabernämontan giebt dem Baume den sonderbaren Namen Arschrösel.

(z) Nux iuglans.

hochzeitlicher Fescenninischer Lieder (a), dem ganzen Umfang nach weit kleiner als die Fichtnuß, ihr Kern aber ist nach Verhältniß grösser. Die Natur beehrte auch diesen Kern mit einer zweifachen Schale, mit einer weichen knospenförmigen und mit einer harten hölzernen. Ein Umstand, auf welchen sich der religiöse Gebrauch der Nüsse bei Hochzeiten gründet — denn durch eben so viel Häute wird die Frucht im Mutterleibe gedeckt; wenigstens ist mir dieses viel wahrscheinlicher, als wenn man sagt, sie werde darum zu einer hochzeitlichen Ceremonie gebraucht, weil sie ein Geräusch macht, wenn sie auf die Erde fällt. Daß die Nüsse von gewissen Königen aus Persien nach Europa gebracht sind, beweisen die griechischen Namen, denn die beste Sorte wird die Persische oder auch die Basilische (b) genannt. Dieß waren die ersten Benennungen dieser Frucht, in der Folge hies sie, weil ihr starker Geruch ein Kopfweh verursacht, Karyon (c). Mit der Schale färbt man Wolle, und

(a) Die aus der etrurischen Stadt Fescennina herstammen sollen. Während der Absingung derselben warf der Bräutigam Nüße aus, um vermuthlich anzudeuten, daß er von nun an kleinen und nichtswürdigen Vergnügungen entsagen wolle. Noch jetzt ist es in einigen Gegenden bey Bauernhochzeiten üblich, daß der Bräutigam, wenn er seine Braut heimholt, Nüße auswirft, und der gemeine Mann hat den Glauben, daß er allen denen, welche diese Nüße eßen das Unglück an den Hals werfe, und sich davon entledige.

(b) Basilicon das ist die königliche.

(c) Vom griechischen Worte Καρη der Kopf. Deutsch eine Kopffrucht.

und mit den kleinen Nüßchen, welche so eben zum Vorschein kommen, macht man das Haar röthlich, auf welche Erfindung man verfiel, weil die Nüsse die Hand färben, wenn man sie eine Zeitlang darinn hält. Wenn die Nuß alt wird, so wird sie fettig.

Die verschiedenen Nußarten unterscheiden sich blos an der Schale, die bei einigen hart, bei andern zerbrechlich, an einigen dünne, an andern dick, an manchen höckricht und an andern glatt ist. Die Nuß ist auch die einzige Frucht, welche die Natur in einer zusammengefugten Schale verschloß, denn sie läßt sich in zwei hohle Hälften zerspalten, und alsdann sieht man, wie der Kern durch holzige dazwischen liegende Häute in vier Viertheile geschieden wird. Bei den übrigen Nüssen, wie zum Beispiel den Avellanischen (d), die man ehedem von ihrem Vaterlande Abellinische (e) nannte, besteht alles aus einem Stück. Diese Nüsse kamen aus Pontus nach Asien und Griechenland, und hießen daher auch pontische. Sie sind auch mit einem weichen Barte bedeckt, aber Schale und Kern sind rund und einfach. Man kann sie braten wie andere Nüsse. Der Keimpunkt sitzt bei ihnen innwendig an der Mitte des Kerns.

Die Mandel (f), auch eine nußartige Frucht, hat wieder eine andere Beschaffenheit. Die äussere Umkleidung

(d) Den Haselnüssen.

(e) Harduin meint von einer kampanischen Stadt Abellinum.

(f) Amygdalum.

kleidung ist wie bei den welschen Nüssen beschaffen, nur daß sie etwas dünner ist, und die zweite ist ebenfalls eine harte Schale, aber der Kern ist dem Nußkern ganz unähnlich, denn er ist nach Verhältniß breiter und auch härter. Ob es schon zu Kato's Zeiten Mandelbäume in Italien gegeben habe, ist ungewiß: er gedenkt freilich gewisser griechischer Nüsse, aber einige rechnen sie mit unter die welschen. Er spricht auch von avellanischen und blauen pränestinischen, lobt sie sehr, und sagt, daß man sie grün in Töpfe thun und in der Erde aufbewahren könne. Jetzt sind die thasischen und albensischen berühmt, wie auch zwei Sorten tarentinischer, davon die eine eine mürbe, und die andere, nemlich die größte, welche auch überdem von der runden Figur sehr abweicht, eine harte Schale hat. Es giebt auch mollusciſche (g) Nüsse, welche ihre Schale zersprengen. Einige behaupten, der Beiname der Nuß, *juglans*, drücke eine Art von Achtung gegen dieselbe aus, und sei so viel als Jovis glans (h). Neulich sprach ich einen gewesenen Konsul,

(g) Molluscæ.

(h) Das ist Jupiters Eichel. Ein gewisser Franzose, dessen ich schon einigemal gedacht habe, macht hier eine Seitenlange Note, worin er zeigt, daß das Wort juglans aus der gothischen Sprache herstamme, ja er weiß auch zwei deutsche Wörter anzugeben, die seiner Einsicht nach dasselbe sagen, nemlich die beiden deutschen Wörter Iko und Klanz. Iko scheint bei ihm Ja, und Klanz den Glanz zu bedeuten. Sollte also juglans so viel heißen als eine glänzende schöne Nuß? —— Welche alberne gelehrte Possen —! Wo mag dieser Franzmann

sul, welcher versicherte, daß er Nußbäume habe, die im Jahr zweimal trügen. Von den Pistazien ist schon gehandelt (i). Eben derselbe schon genannte Vitellius hat auch diese, und zwar zu der nemlichen Zeit, zuerst nach Italien gebracht, und Flaccus Pompejus, ein römischer Ritter, der mit ihm in Kriegsdiensten stand, führte sie auch in Hispanien ein.

## §. 25.

Wir begreifen auch die Kastanien mit unter dem allgemeinen Namen der Nüsse, wiewol man sie schicklicher unter die Eicheln setzen könnte; denn sie sind, wie die Igel, mit einer stachlichten Haut bewafnet, von der sich bei den Eicheln ebenfalls der Anfang findet, und es ist zu bewundern, daß die Natur eine so schlechte Frucht so sorgfältig umkleidete. Man findet oft drei Stücke in einer Hülse. Die äussere Haut oder Schale jeder einzelnen Kastanie ist zähe, und die darauf folgende, oder die, welche die Frucht zunächst umgiebt, muß, wie bei den Nüssen, abgenommen werden, wenn sie den Geschmack nicht verderben soll. Die Kastanien schmecken gebraten am besten, man kann sie aber auch mahlen, und zur Zeit einer Hungersnoth

mann die deutsche Sprache gelernt haben, daß ihm Jko und ja einerlei sind. Und was sollte wohl die Römer, die damals die Deutschen kaum dem Namen nach kannten, veranlaßt haben, der Nuß einen so abgeschmakten deutschen Namen zu geben, als Jaglanz (ja die Nuß glänzt) ist? Doch dem Klugen genug —

(i) Buch 13. §. 10.

gersnoth eine Art von Brod daraus backen lassen (k). Sie stammen ursprünglich aus Sardes, und heißen daher bei den Griechen auch sardische Eicheln: die beste durch die Wartung veredelte Sorte bekam in der Folge den Namen der Göttereichel (l). Jetzt hat man mehrere Arten. Die tarentinischen sind flach und lassen sich leicht und ohne sonderliche Mühe zum Verspeisen zubereiten. Die balanitischen (m) sind runder, lassen sich leicht schälen und wachsen von selbst. Die salernianischen sind sehr rein und flach; die tarentinischen aber lassen sich nicht gut schälen. Die korellianischen und die eterejanischen, die, wie wir in der Abhandlung vom Pfropfen zeigen werden, aus ihnen entstanden und eine röthliche Schale haben, sind besser als die dreieckigen und als die gemeine schwarze, die man auch die Kochkastanie (n) zu nennen pflegt. Die besten sind um Tarent und bei Neapolis in Kampanien zu Hause. Die noch übrigen Sorten haben eine rauhe Schale, die sogar bis in den Kern hinein dringt, und dienen daher auch nur den Schweinen zum Futter.

## §. 26.

Die süße Schote (o) scheint von der Kastanie nicht sehr verschieden zu seyn, nur daß man ihre Rinde

(k) Ich lese hier jejunio famium, nicht wie Harduin, jejunio foeminarum.

(l) Dios balanum. Vermuthlich die sogenannte Marronen.

(m) D. i. eichelförmige.

(n) Coctiva.

(o) Das sogenannte Johannisbrodt, dessen bereits Buch 13.

de mitißt. Sie hat die Länge eines Fingers und die Breite eines Daumens, und ist zuweilen sichelförmig gestaltet.

Die Eicheln kann man nicht eigentlich zum Obste rechnen, und daher werden wir von ihnen erst da handeln, wo sie ihrer Natur nach hingehören (p).

## §. 27.

Die übrigen Obstarten sind fleischigt und unterscheiden sich theils durch die Gestalt der Beere (q), theils durch die Beschaffenheit des Fleisches. Ein anderes Fleisch hat die Wein- ein anderes die Maulbeere und ein anderes die Elzbeere; anders ist die Weinbeere zwischen dem innern Saft und der Haut beschaffen, anders die Sebesten, anders die einfachen Beeren, wohin z. E. die Oliven gehören. Das Fleisch der Maulbeere hat einen weinartigen Saft, und sie selbst bekömmt

13. §. 16. gedacht worden. Siehe daselbst die Anmerkung.

(p) Buch 16. §. 6.

(q) Bacca, worunter Plinius jede runde, einzeln wachsende Frucht versteht. Acinus, welches wir ebenfalls im Deutschen durch Beere übersetzen, bedeutet bei ihm eine kleinere Beere, welche nicht einzeln, sondern an einer Traube wächst. Am Hollunder z. E. und an den Weintrauben sind acini. Ich weiß, wenigstens jetzt nicht zwei deutsche Wörter zu finden, welche bacca und acinus im gehörigen Verhältniß ausdrücken, und will daher bacca durch einzelne Beere, und acinus schlechthin durch Beere übersetzen.

bekömmt von Zeit zu Zeit drei Farben; anfänglich ist sie weiß, dann wird sie roth, und zuletzt wenn sie reif wird, schwarz. Sie blühet spät und reift sehr früh. Reife Maulbeeren färben die Hände, und unreife nehmen die Farbe wieder ab. Der Witz hat es bei diesem Baum in der Verkünstlung nicht sonderlich weit gebracht, weder in Erfindung vieler Namen, noch in der Pfropfung, noch sonst; man hat nur die Frucht durch die Kunst etwas vergrössert. Zu Rom unterscheidet man ostiensische und tusculanische Maulbeeren. An der Brombeerstaude wächst eine ähnliche Beere, aber ihr Fleisch ist vom Fleische der Maulbeere sehr verschieden.

## §. 28.

Das Fleisch der Erdbeere (r) ist vom Fleische der mit ihr verwandten Elzbeere — die einzige Obstfrucht, die an einer strauchartigen Staude und doch ganz nahe an der Erde wächst — ebenfalls verschieden (s). Der Baum ist strauchartig, die Frucht sitzt ein ganzes Jahr, ehe sie reif wird, und alsdann blühet auch die folgende schon. Ob hier der männliche oder der weibliche Baum unfruchtbar sey, darüber sind die Schrift=

(r) Fragus terrestris nennt sie Pl., beim Linnee heißt sie fragraria.

(s) Die Elzbeere wächst am so genannten Erdbeerbaume, arbutus Lin. der aber ganz klein ist, und zugleich einem Kraute oder einer Staude ähnelt. Sie gehört im mittägigen Europa zu Hause.

Schriftsteller nicht einig. Die Elzbeere wird nicht sonderlich geachtet, und ihr Name Unedo zeigt es schon, daß man gewöhnlich nicht mehr als eine davon genießt (t). Die Griechen haben für den Elzbeerbaum zwei Namen, nemlich Komaros und Memecylos, folglich muß es auch so viel Arten geben; wir nennen ihn mit einem andern Worte Arbutus. Juba sagt, daß er in Arabien zu einer Höhe von 50 Kubitus emporwachse.

## §. 29.

Die Beeren, welche traubicht wachsen (u), sind auch sehr verschiedener Art, und sogar bei den Beeren der Weintraube finden sich Unterschiede: denn manche sind hart, andere zart, manche sehr groß, bei einigen findet sich in der Mitte nur ein einziger kleiner Kern, und bei andern, und zwar bei denen, welche den wenigsten Most geben, ein gedoppelter. Die Epheubeeren und Holunderbeeren sind noch mehr verschieden, und die Beeren der Granatäpfel zeichnen sich vor allen übrigen durch die eckigte Figur aus, haben auch nicht jede eine besondere Haut, sondern liegen insgesamt in einer gemeinschaftlichen, welche weiß ist. Uebrigens sind alle Beeren saftig und fleischigt, und vorzüglich diejenigen, welche innwendig einen kleinen Kern haben.

Auch

(t) Unedo soll nemlich so viel seyn, als unam edo d. i. ich esse nur eine.

(u) Acini.

Auch die einzeln wachsenden Beeren (v) sind nicht alle von einerlei Beschaffenheit. Anders sind die Oliven, anders die Lorbeeren, anders die Lotusbeeren und Kornelkirschen, und anders die Myrten und Mastixbeeren beschaffen. Die Beeren der Stechpalme (w) und des Dornstrauchs sind saftlos (x). Die Kirschen halten zwischen den traubichten und einzeln wachsenden Beeren das Mittel, und sind, wie fast alle einzelne Beeren, anfänglich weiß. Einige, wie zum Beispiel die Oliven und Lorbeeren, werden in der Folge grün, die Maulbeeren, Kirschen und Kornelkirschen färben sich roth, und die Maulbeeren, Kirschen und Oliven werden zuletzt schwarz.

## §. 30.

Vor dem Siege des Lukullus über den Mithridates hatte man in Italien noch keine Kirschen, denn er brachte sie erst im Jahr der Stadt 683 aus Pontus mit; aber 120 Jahre nachher waren sie schon über den Ocean bis in Britannien hinverpflanzt. In Egypten hat man, wie ich auch schon gesagt habe (y), aller angewandten Mühe ohngeachtet, keine Kirschen erzielen



(v) Baccæ.

(w) Aquifolium. Ilex aliqui folium Lin.

(x) Sie geben nemlich nicht viel, und auch keinen nutzbaren Saft.

(y) Er sagt im 13 Buche §. 21. daß in Egypten, und namentlich im sebennytischen Nomos nichts als Papyrschilf wachse, und diese Stelle ist hier vermuthlich gemeint, denn der Kirschen ist vorher noch nicht gedacht.

len können. Die apronianische Kirsche ist die rötheste und die lutazische die schwärzeste, die cäcilianische ist rund, die junianischen schmecken angenehm, aber man muß sie gleich unter dem Baum essen, denn sie sind so zart, daß sie sich nicht wohl tragen lassen. Die duracinischen, die im Kampanischen auch plinianische heißen (z), sind die besten, wiewol man in Belgika den lusitanischen den Vorzug giebt. Am Rhein haben die Kirschen drei Farben: sie sind nemlich schwärzlich, röthlich und grün zugleich, und sehen daher beständig aus, als ob sie im Begriff wären, zu reifen. Es sind noch nicht völlig fünf Jahre, als die sogenannten Lorbeerkirschen bekannt wurden; sie haben eine nicht ganz unangenehme Bitterkeit, und werden auf Lorbeerstämme gepfropft. Die macedonische Kirsche wächst auf einem sehr kleinen Baum, der selten über drei Kubitus hoch wird, und der Zwergkirschbaum (a) ist ein noch kleinerer Strauch. Die Kirsche gehört mit unter die früheſten Obstfrüchte, welche den Gärtner jährlich vergnügen. Sie wächst gern an kalten und gegen Norden belegenen Oertern. Man kann sie an der Sonne trocknen, oder auch, wie die Oliven, in Gefäße einmachen.

§. 31.

(z) Duracinisch (duracinus, d. i. hartbeerigt, hartfleischig, harthautig) hieß bei den Alten alles derbere Obst, wie denn im 14ten Buche auch duracinischer Weintrauben gedacht wurde. So wenig ich die römischen Obstarten mit unsern jetzigen vergleichen mag, scheint es mir doch nicht unwahrscheinlich, daß die duracinische Kirsche eine Knorpelkirsche oder Bigaro oder Herzkirsche gewesen seyn mag. Denso übersetzt gerade hin Herzkirsche.

(a) Chamæcerasus.

## §. 31.

Und eben so verfährt man mit der Kornelkirsche und mit der Mastixfrucht. Es muß das Ansehen haben, daß alles nur für den menschlichen Magen gewachsen sei. — Wir versetzen einen Gout mit dem andern, damit eins dem andern Geschmack gebe, und vermischen auf diese Art gewissermaßen einen Boden und ein Klima mit dem andern — denn bei einem Gerichte rufen wir Indien, bei einem andern Egypten, oder Kreta, oder Cyrene, oder andere Länder zu Hülfe. Ja, damit sie alles verschlingen mögen, schonen die Menschen sogar der Gifte nicht, wie ich bei Beschreibung der Kräuter umständlicher zeigen werde.

## §. 32.

Indessen giebt es bei allen Obstsorten und deren Säften nur dreizehn Arten von Geschmack, nemlich einen süßen, lieblichgelinden, fettigen, bittern, herben, sauren, pikanten (b), scharfen, säuerlichen und salzigen, und noch drei ganz besondere Arten. Bei der einen von den letztern schmeckt man mehrere Geschmackarten auf einmal; dieser Fall ist beim Weine, denn dieser schmeckt herbe, pikant, süße und lieblich, und nimmt überdem noch von jeder andern Sache den Geschmack an. Bei der andern findet sich zwar ein fremder Gout, aber auch zugleich ein eigener, welcher hervorsticht, wie z. B. bei der Milch, von der man nicht eigentlich sagen kann, daß sie süß, fettig



(b) Acutus sapor.

fettig oder lieblich schmeckt, denn ein gewisser matter Geschmack, der nachschmeckt, behält die Oberhand. Drittens, so ist z. B. das Wasser völlig ohne Geschmack, und hat auch keinen eigentlichen Saft, und doch entstehen aus ihm Säfte und eigene Arten des Geschmacks (c). Auch ist es ein Fehler am Wasser, wenn es den geringsten Geschmack oder Saft verräth. Es kömmt bei allen Geschmackarten auch viel auf den Geruch an, weil dieser mit ihnen in sehr naher Verwandschaft steht. Das Wasser riecht gar nicht, und wenn es riecht, so ist es nicht rein. Es ist besonders, daß die drei Hauptelemente in der Natur, Wasser, Luft und Feuer, weder Geschmack, noch Geruch, noch Saft haben.

## §. 33.

Die Birne, Maulbeere und Myrte haben einen Weinsaft, und, was ich bewundere, die Weintraube selbst keinen. Die Oliven, Lorbeeren, welsche Nüsse und Mandeln, haben einen fettigen, die Weintrauben, Feigen und Datteln einen süßen, und die Pflaumen einen wäßrigen Saft. Die Farben der Säfte sind ebenfalls sehr verschieden. Bei den Maulbeeren, Kirschen und Kornelkirschen hat der Saft eine Blutfarbe, desgleichen auch gewöhnlich bei den Weintrauben, von denen nur die weissen einen weissen Saft haben. Der Feigensaft ist an der Oberfläche milchfarbig, aber im Fleische selbst sieht er anders aus. Der

(c) Nemlich vermittelst der Früchte, welche durch Feuchtigkeit oder Wasser erwachsen.

Der Apfelsaft ist schäumig, und der Saft von der Pfirsche, so saftreich sie auch ist, und vorzüglich die duraçinische, hat gar keine Farbe, wenigstens wird wohl niemand dasselbe bestimmt angeben können. Auch im Geruch haben manche Obstarten etwas merkwürdiges. Die Aepfel riechen stark, die Pfirschen mäßig und die süßern Früchte gar nicht, wie denn auch ein süßer Wein nicht so stark riecht als ein dünner und flüßiger. Das wohlriechende Obst hat nicht allemal den feinsten Geschmack, denn Geschmack und Geruch sind nicht jederzeit in gleichem Grade vorhanden; die Citrone z. B. riecht sehr stark und schmeckt sehr herbe, und so verhält es sich gewissermaßen auch mit den Quitten. Die Feigen sind völlig geruchlos.

## §. 34.

Und nun mag es von den Arten und Gattungen des Obstes genug seyn, nur muß ich billig noch eine kurzgefaßte Beschreibung von den Eigenschaften derselben geben. Einige Früchte wachsen in Schoten; und zuweilen sind diese an sich süße, und der Saame, den sie einschliessen, ist bitter. Die meisten Saamenarten haben etwas angenehmes, aber die in Schoten liegenden gewöhnlich nicht. Andere sind einzelne Beeren, welche innwendig den holzigen Kern und das Fleisch auswendig haben, wie zum Beispiel die Oliven und Kirschen. Einige dagegen haben die eigentliche Beere innwendig, und den Kern oder die Schale auswendig, dahin gehört die schon genannte egyptische Pfirsche (d) und einige bekanntere Obstarten; manche



(d) Buch 13. §. 17.

che haben innwendig Fleisch und auswendig Kern, wie die Nüsse, und andere auswendig Kern und innwendig Fleisch, wie die Pfirschen und Pflaumen, bei welchen der schlechtere Theil von dem edleren umgeben wird; da hingegen bei andern das eßbare vom schlechtern gedeckt wird. Die Nüsse haben eine Schale (e) und die Kastanien eine Hülse (f); bei beiden wird die Umkleidung abgenommen, bei den Mispeln ißt man sie mit. Die Eicheln werden von einer Rinde, die Weintraubenbeeren von einer Haut, und die Granatäpfel von einer Hülse und einem Fell (g) bekleidet. Die Maulbeeren haben Fleisch und Saft, und die Kirschen Saft und Haut. Einige Früchte trennen sich sehr bald vom Kern, wie z. B. die Nüsse und Datteln; andere hangen fest damit zusammen, wohin die Oliven und Lorbeeren zu rechnen sind. Bei einigen findet sich beides; bei manchen Pfirschen, z. E. bei den duracinischen, sitzt das Fleisch fest am Kern, bei andern läßt es sich sehr leicht absondern. Einige Früchte haben weder innwendig noch auswendig einen Kern oder Schale, wie man dieses an einigen Palmfrüchten gewahr wird. Von einigen kann man den Kern wie das Obstfleisch gebrauchen, wie die schon genannte egyptische Mandel (h) zum Beispiel dient; bei andern wird die Frucht von einer doppelten unbrauchbaren Schale umgeben, wie zum Exempel bei den Kastanien, Mandeln und welschen Nüssen. Einige

bestehen

(e) Putamen.

(f) Corium.

(g) Membrana.

(h) Buch 13. §. 17.

bestehen aus drei Substanzen, aus dem Fleische, Holz- und Saamenkern, welcher im Holzkern liegt, z. E. die Pfirschen. Manche Früchte wachsen dicht neben einander, z. E. die Weinbeeren an den Trauben, und die Speieräpfel umgeben den Zweig, woran sie wachsen, traubenförmig auf allen Seiten, und ziehen ihn zur Erde herab; andere, wie die Pfirschen, sitzen einzeln. Einige, wie die Granatäpfel, liegen in einer Hülle (i) verborgen; andere, wie die Birnen, hangen an Stielen herab. Einige sitzen an Kämmen (k), wie die Traubenbeeren und Datteln; andere an Stielen und Kämmen zugleich, wie z. E. die Epheu- und Holunderbeeren, und noch andere sind unmittelbar an den Zweigen fest gewachsen, wohin die Lorbeeren zu rechnen sind. Bei einigen findet sich beides, so sitzen z. E. einige Oliven an kurzen, andere an langen Stielen. Manche Früchte, z. E. die Granatäpfel, Mispeln und die Lotusfrüchte in Egypten und am Euphrat haben oberwärts eine Vertiefung.

Das Obst ist uns auf verschiedene Art nutzbar und angenehm. Die gemeine Dattel durch ihr Fleisch, und die thebaische durch die Rinde; die Trauben und Koriotten durch den Saft, Birnen und Aepfel durch das derbe Fleisch, der Honigapfel durch sein Fleisch, die Maulbeere durch ihre knorplichte Substanz, und die Nuß durch den Kern. Einige egyptische Früchte nützen durch ihre Haut, wie z. B. die karischen Feigen.



(i) Alvus.

(k) Racemis.

gen. Von den grünen Feigen nimmt man sie, wie eine Schale, ab, bei den trocknen aber ist sie das beste. Beim Papyrschilf, am Ferulkraut und am weissen Dornen ißt man die Stengel selbst wie ein Obst, und auch die Sprossen vom Feigenbaum lassen sich geniessen. Von den strauchartigen Gewächsen wird auch die Kapper mit ihren Sprossen gegessen, und was wir von den Schoten geniessen, ist auch wohl nichts anders als Holz. Was die Beschaffenheit des daran liegenden Saamens betrift, dessen ich hier auch gedenken muß, so kann man ihn weder fleischig, noch holzig, noch knorplich nennen, und überhaupt wird man keinen passenden Ausdruck finden.

Unter den Säften verdient der Myrtensaft vorzüglich Bewunderung, weil er der einzige ist, aus dem man zwei Oele und zwei Weine ziehen kann, und das Myrtidanum wird, wie wir schon erinnert haben, ebenfalls aus ihm gemacht. Ehe der Pfeffer bekannt wurde, bedienten sich die Alten an dessen Statt der Myrtenbeeren, und ein gewisses kostbares Gemüse heißt daher bis jetzt noch Myrtatum. Man giebt auch dem wilden Schweinfleisch einen bessern Gout, wenn man Myrten mit zur Sauce nimmt.

## §. 35.

Der Baum selbst soll im diesseitigen Europa, vom ceraunischen Gebürge angerechnet, zuerst zu Circeji auf dem Grabmale des Elpenor (1) gesehen worden seyn; und

(1) Eines der Gefährten des Ulysses, welche die Circe in Schweine verwandelte.

und weil er den griechischen Namen behalten hat, so begreift man leicht, daß er unter die ausländischen Bäume gehören müsse. Es standen Myrtenbäume, wo Rom jetzt steht, und noch damals, als man schon im Begriff war, dasselbe aufzubauen: denn die Geschichte sagt, daß die Römer und Sabiner, als sie im Begriff waren, wegen des Mädgenraubes mit einander zu fechten, erst die Waffen niedergelegt, und sich mit einer Myrtenruthe gereinigt haben, und zwar an eben der Stelle, wo jetzt das Bildniß der kluacinischen Venus steht, denn kluere hies bei den Alten so viel als reinigen. Man nimmt auch von diesem Baume eine gewisse Art von Rauchwerk, und damals wählte man ihn wohl darum zu einem Reinigungsmittel, weil er der Venus, die zugleich eine Beschützerin der Ehen ist, geweiht war. Vielleicht ist er auch der erste, den man zu einer treffenden und merkwürdigen Vorbedeutung auf den öffentlichen Plätzen Roms anpflanzte, wenigstens haben vor dem alleraltesten Tempel, nemlich vor dem Tempel des Quirinus, oder welches einerlei ist, des Romulus, lange Zeit zwei geheiligte Myrten gestanden, davon die eine die patricische, die andere die plebejische genannt wurde. Die patricische erhielt sich um viele Jahre länger als die plebejische, breitete sich aus, war lieblich anzusehen, und stand so lange der Senat noch im blühenden Zustande war, noch groß da, als jene schon dürre und schmutzig war. Als sie endlich auch verwelkte, verwelkte auch im marsischen Kriege mit ihr die Patricierwürde, das Ansehen der Väter gerieth in Verfall, und unsere Majestät wurde von Zeit zu Zeit unbedeutender.

bedeutender. Es gab auch einen alten Altar, der der Altar der myrteischen Venus hies, die man jetzt die murcische zu nennen pflegt.

## §. 36.

Kato giebt drei Arten von Myrtenbäumen an, nemlich den schwarzen, den weissen und den conjugalischen, welcher letztere vielleicht von dem Worte conjugium oder von jener kluacinischen Art benannt seyn mag. Itzt theilen wir die Myrtenbäume in zahme und wilde ein; bei jeder Art giebt es eine breitblättrige Myrte, und bei der wilden macht die Spitzmyrte (m) noch eine eigene Gattung aus. Die zahmen Arten werden von den Kunstgärtnern gezogen, und sind folgende: Die tarentinische mit einem kleinen Blatte, die nostratische (n) mit einem breiten, und die hexastichische, welche sehr dicht belaubt ist, und immer sechs Blätter neben einander hat. Die letztere wird nicht sehr angepflanzt, und die beiden erstern haben sehr viel Zweige. Ich vermuthe, daß die konjugalische Myrte dieselbe sei, welche jetzt die nostratische heißt. Die wohlriechendsten Myrten wachsen in Egypten. Kato hat gezeigt, wie man aus den Beeren von der schwarzen einen Wein machen könne. Man soll sie im Schatten ganz trocken werden lassen, und dann in den Most schütten; läßt man sie nicht trocknen, so geben sie ein Oel. Nachher hat man entdeckt, daß man auch aus der weissen einen weissen Wein

(m) Oxymyrsines.

(n) Deutsch die unsere oder einheimische.

Wein machen könne, wenn man drei Sextor gestossene Myrten in drei Hemina Wein thut, sie darinn maceriren läßt, und sodann die Masse auspreßt. Trockene zu Pulver geriebene Blätter sind dem menschlichen Körper eine Medicin, heilen Geschwüre, und dieses Pulver, welches etwas beissend ist, ist zugleich ein schweisstillendes Mittel. Das Oel davon, es klingt sonderbar, hat einen Weingeschmack, und dabei eine gewisse Fettigkeit, die man gut gebrauchen kann, Weine zu verbessern, wenn man die Filtrirschläuche vorher damit anfeuchtet, denn alsdann bleiben die Hefen zurück, und blos der reine Wein läuft durch, dem sich das Oel beimischt und ihn angenehmer macht. Ein Myrtenstab ist ein guter Handstock für einen, der eine weite Reise zu Fuße zu machen hat, und Ringe von Myrtenruthen, woran kein Eisen ist, heilen den Geschwulst an den Schamtheilen.

## §. 37.

Auch in Militärsachen hat man Gebrauch von der Myrte gemacht. Als Postumius Tubertus, der erste, der im kleinen Triumph einzog, als Konsul über die Sabiner triumphirte, hielt er, weil es ein leichter nicht sehr blutiger Krieg gewesen war, mit einem der Venus Victrix heiligen Myrtenzweige bekränzt, in die Thore Roms seinen Einzug, und machte dadurch diesen Baum selbst Feinden liebenswürdig. In der Folge war der Myrtenkranz der gewöhnliche Kranz solcher Feldherren, welchen der kleine Triumph zuerkannt wurde; nur Markus Krassus hatte einen von

Lor-

Lorbeerzweigen, als er über die entlaufenen Sklaven und über den Spartakus triumphirte. Masurius behauptet, daß auch Feldherren im Triumphwagen (o) sich eines Myrtenkranzes bedient haben, und L. Piso schreibt, daß Papirius Maso, der auf dem albanischen Berge den ersten Sieg über die Korsen erfochte, den circensischen Spielen gewöhnlich mit einem Myrtenkranze bekränzt, zugesehen habe. Er war mütterlicher Seite ein Stammvater des zweiten Afrikanus. Markus Valerius trug einem vorhergegangenen Gelübde zufolge zwei Kränze, einen von Myrten und einen von Lorbeerzweigen.

## §. 38.

Für den eigentlichen Triumph gehört der Lorbeerbaum, der zugleich eine Zierde der Häuser und ein Thürhüter der Cäsarn und Pontifexe (p), und also der einzige ist, welcher zur Verzierung und zur Wache dient. Kato führt zwei Arten von Lorbeeren an, den delphischen und cyprischen; und Pompejus Lenäus fügt noch einen hinzu, welchen er, weil die Beere mit

(o) Im kleinen Triumph (ovatio) war der triumphirende Feldherr nur zu Pferde, oder er gieng wohl gar zu Fuße.

(p) Man pflanzte Lorbeerbäume an die Häußer zur Zierde, und vor den Thüren der Kaiser und Pontifexe standen gewöhnlich auch welche. Ovidius sagt

Postibus augustis laurus fidissima custos. Met. Lib. I. v. 562.

mit in die Speise Mustaceum (q) genommen wird, den mustacischen nennt. Dieser soll ein sehr grosses, schlaffes und weißliches Blatt haben; der delphische hat mit ihm gleiche Farbe, ist aber etwas grüner, und hat die größten Beeren, die erst grün aussehen und hernach roth werden. Er soll derselbe seyn, mit dessen Zweigen die Sieger zu Delphi und römische triumphirende Feldherren bekränzt wurden. Der cyprische Lorbeerbaum hat der Beschreibung nach ein kurzes krauses Blatt, das am Rande schuppicht ist. Nachher sind noch folgende Arten bekannt geworden. Der tinische Lorbeerbaum (r), unter welchem einige den wilden, andere einen Baum von eigener Art verstehen. Er unterscheidet sich durch die Farbe, denn seine Beere ist bläulich. Der königliche Lorbeerbaum, welcher ebenfalls zu den neuern Arten gehört, heißt jetzt auch der augustische, ist der größte unter Allen, sowol dem Stamm als dem Blatte nach, und seine Beere schmeckt nicht sonderlich bitter. Einige behaupten, der königliche und der Augustlorbeerbaum wäre nicht einerlei Baum, und machen aus dem königlichen eine eigene Art, die sich durch lange und sehr breite Blätter unterscheidet, und den gemeinen Lorbeerbaum, welcher sehr viel Beeren trägt, nennen sie den bakkalischen (s). Der unfruchtbare Lorbeerbaum heißt bei ihnen, zu meiner größten Bewunderung,

(q) War ein Gemüse für Personen, welche einen schwachen Magen haben.

(r) Tinus.

(s) Deutsch: den beerentragenden.

rung, der triumphalische, denn sie sagen, daß sich triumphirende Personen seiner bedienten. Ich glaube aber, daß diese Benennung noch vom vergötterten August herrührt, und zwar von jenem Lorbeerzweige, der, wie wir bald zeigen werden, vom Himmel herabfiel. Diese Art ist übrigens unter allen die niedrigste, hat ein krauses kurzes Blatt, und ist sehr selten zu finden. Der Taxlorbeerbaum wird in Kunstgärten gezogen, und ist daran kennbar, daß mitten aus seinem Blatte noch ein anderes, wie ein Zipfel, herauswächst. Am spadonischen findet sich dieses mittlere Blatt nicht; er wächst auch an sehr schattigten Orten, und breitet sich darinn, so schattigt sie auch seyn mögen, sehr stark aus.

Der Zwerglorbeerbaum (t) ist ein wilder Strauch. Der alexandrinische, den einige den idäischen, andere den hypoglottischen, einige Danae, andere den karpophyllischen oder auch den hypelatischen nennen, ebenfalls. Er treibt von der Wurzel neun Zoll lange Zweige, die sich gut zu Kränzen schicken, hat noch ein spitzeres Blatt als die Myrte, das aber etwas weicher, weisser und grösser ist. Der Saame liegt zwischen den Blättern, und ist roth. Er wächst häufig auf dem Berge Ida und bey Heraklea in Pontus, und überhaupt nur in gebürgigten Gegenden.

Die sogenannte daphnoidische Art führet ebenfalls verschiedene Namen, einige nennen sie die pelasgische, einige die eupetalische, andere Alexanderskrone. Der

(t) Chamædaphne.

Der Baum ist eigentlich auch ein Strauch, mit vielen Zweigen und einem dickeren und weicheren Blatt als der Lorbeerbaum, welches im Munde und im Schlunde einen brennenden Geschmack hat. Die Beeren sind anfänglich schwarz, und werden hernach roth. Die Alten bemerken noch, daß auf Korsika keine Lorbeerbäume waren; jetzt werden sie dort gepflanzt und wachsen gut.

## §. 40.

Der Lorbeerzweig ist ein Bote des Friedens, und wenn er gewafneten Feinden vorgezeigt wird, deutet dieß auf Ruhe. Insbesondere verkündigt er den Römern Freude und Sieg, wenn er entweder um Briefe gewickelt oder an den Lanzen und Spiessen der Soldaten angebunden ist. Er ziert die Fasces der Imperatoren, und aus diesen wird er bei jeder freudigen Siegesnachricht in den Schoos des besten und größten Jupiters niedergelegt. Diesen Vorzug hat er nicht darum, weil er beständig grünt, noch als Friedensbote, denn in beiden übertrift ihn der Oelbaum, sondern weil er auf dem Berge Parnassus der ansehnlichste Baum, und daher auch dem Apoll sehr beliebt ist, dem, nach dem Zeugniß des L. Brutus, die römischen Könige schon Geschenke zu schicken pflegten. Vielleicht kömmt auch hier mit in Betrachtung, daß Brutus die öffentliche Freiheit dadurch veranlaßte, daß er dort, nach dem Bescheide des Orackels, die lorbeertragende Erde küßte (u); auch wird ein mit

(u) Dieß bezieht sich auf eine Geschichte, welche beim Li-

mit der Hand gepflanzter und ins Haus genommener Lorbeerbaum unter allen Bäumen allein vom Blitze nicht getroffen (v). Dieß mögen, meinem Bedünken nach, etwa die Ursachen seyn, warum man den Lorbeer so geehrt hat, daß man ihn bei den Triumphen gebrauchte, wenigstens scheint es mir wahrscheinlicher, als des Masurius Meinung, daß diese Ehre daher rühre, weil nach einer Niederlage der Feinde gewöhnlich mit Lorbeeren zu einer Reinigung geräuchert wird. Man darf daher auch den Lorbeer- und Oelbaum durch gemeinen Gebrauch nicht entheiligen, ja es ist nicht einmal erlaubt, von seinem Holze zur Götterversöhnung auf Altären und Opferheerden zu brennen; denn das Lorbeerholz giebt durch sein Knistern auch sattsam zu erkennen, daß er das Feuer hasse und verabscheue. Wenn es eingenommen wird, heilet es die Gebrechen der Eingeweide und Nerven. Der Kaiser Tiberius soll sich, den Nachrichten zufolge, wenn es am Himmel donnerte, zur Sicherheit

vius Buch 1. Kap. 56. vorkömmt. Das Orakel gab dreien Jünglingen, nemlich den beiden Söhnen des Tarquinius und dem Brutus, zur Antwort: „Imperium summum Romae habebit qui vestrum primus, o juvenes, osculum matri tulerit;" worauf Brutus, der bald nachher der Freiheitsstifter Roms wurde, sogleich niederfiel und die Erde küßte.

(v) Nach damaligem Aberglauben sollte der Blitz keinen Lorbeerbaum treffen, und der Kaiser Tiberius, der bei einem Gewitter sehr furchtsam war, pflegte sich daher jederzeit, wenn es blitzte, mit einem Lorbeerzweige zu bekränzen, wie Pl. auch gleich sagen wird.

Sicherheit gewöhnlich mit Lorbeerzweigen bekränzt haben.

Auch vom vergötterten August hat man in Absicht des Lorbeerbaums einige erzählungswürdige Anekdoten. Als Livia Drusilla, die nach ihrer Vermählung Augusta hies, mit diesem Kaiser versprochen war, warf ihr, als sie sich einstmals niedergesetzt hatte, ein Adler eine ungemein weisse Henne unverletzt aus der Luft in den Schoos herab. Sie blieb unerschrocken, wunderte sich über diese Begebenheit, und sahe sogleich noch ein neues Wunder; denn diese Henne hielt einen mit Beeren beschwerten Lorbeerzweig in ihrem Schnabel. Die Zeichendeuter befahlen, man solle den Vogel und seine Brut aufbewahren, und den Zweig sorgfältig pflanzen und pflegen. Man that beides, und zwar auf dem Landgute der Cäsarn, welches an der Tiber bei dem neunten Meilensteine an der flaminischen Straße liegt, und noch jetzt das Haus zur Henne (w) genannt wird. Der Zweig wuchs zu einem schönen Gebüsch empor. Von diesem trug der triumphirende Kaiser in der Folge einen Zweig in der Hand und einen Kranz um sein Haupt, und diesem Beispiele folgten auch sämtliche alle nachherige Kaiser. Bald darauf wurde es Mode, jeden Lorbeerzweig, den ein Kaiser beim Triumph in der Hand gehalten hatte, zu pflanzen, woraus kleine Wäldchen entstanden, die noch jeder nach ihren Namen benannt werden; und vielleicht hat man auch deshalb den eigentlichen Triumphlorbeer abge-

 schaft

(w) Ad gallinas.

schaft (x). Der Lorbeerbaum ist der einzige, von dem in der lateinischen Sprache auch Männer benannt werden, und sein Blatt führt auch einen besondern Namen, und heißt Laureum. Eine gewisse Gegend in Rom auf dem aventinischen Berge heißt noch jetzt Loretum, weil hier ein Lorbeerwald gestanden hat. Man gebraucht auch Lorbeerzweige bei feierlichen Reinigungen, und will hier noch beiläufig anmerken, daß sich dieser Baum auch durch abgeschnittene Reiser fortpflanzen läßt, weil Demokritus und Theophrast daran zweifeln. Nun wollen wir die wilden Bäume beschreiben.

(x) Man nahm nemlich nicht mehr von der Art Lorbeeren, die bis dahin zum Triumph gebraucht worden waren, siehe §. 39.

# Der Naturgeschichte des Plinius Sechzehntes Buch.

## §. 1.

Unter den vorhin beschriebenen Bäumen sind die Obstbäume und alle die enthalten, deren mildere Säfte unsern Speisen den ersten angenehmen Geschmack gaben, und uns veranlaßten, die unentbehrlichsten Nahrungsmittel mit lieblichern Sachen zu versetzen. Einige gaben schon von selbst eine wohlschmeckende Frucht, andere sind erst von den Menschen durch Pfropfen und Vermählen dahin gebracht, und selbst wilden Thieren und Vögeln haben wir hierdurch eine Wohlthat erzeigt. Zunächst sollte ich nun die Eichelbäume beschreiben — denn diese reichten den Sterblichen den ersten Unterhalt, und waren die Säugammen des hülflosen und rohen Menschen — aber eine auf Selbstbeobachtung gegründete Bewunderung dringt mich, erst eine Vorstellung zu geben, wie das menschliche Leben beschaffen seyn würde, im Fall weder Bäume noch Sträucher vorhanden wären.

Wir haben schon angemerkt (a), daß verschiedene orientalische am Ocean belegene Völker daran Mangel leiden, und im Norden habe ich die Chaucer (b), die



(a) Buch 13. §. 50.

(b) Deren Buch 4. §. 29. gedacht wurde. Es sind die jetzigen Ostfriesen.

die sich in eben dieser Bedürfniß befinden, und gewöhnlich in grosse und kleine abgetheilt werden, mit Augen gesehen. Hier überfluthet der Ocean zweimal binnen Tag und Nacht in ausgebreiteter Fluth einen unermeßlichen Landstrich, und verursacht einen ewigen Streit in der Natur (c), so daß man nicht weiß, ob diese Gegend zum festen Lande oder zum Meere gehört. Ein armseliges Volk wohnt auf hohen Hügeln oder mit Händen gemachten Erdhaufen, auf welchen ihre Hütten in einer Höhe stehen, die die höchste Fluth nach ihrer Erfahrung erreicht. Wenn das Wasser die umliegende Gegend bedeckt, sehen sie wie Schiffende aus, und wenn es sich wieder verläuft, scheinen sie Schiffbruch gelitten zu haben, und machen Jagd auf die Fische, welche in der Gegend ihrer Hütten mit dem Meere entfliehen wollen. Sie sind nicht so glücklich, daß sie Vieh halten und von Milch leben können, wie ihre Nachbarn; ja, weil hier weit und breit alles Gesträuch gleichsam vertrieben ist: so haben sie nicht einmal Gelegenheit, die wilden Thiere anzugreifen. Sie flechten Fäden aus Seegrase und Sumpfbinsen, um Netze zu haben, die sie den Fischen entgegenstellen können, und trocknen den mit Händen geformten Torf mehr beim Winde als an der Sonne. Mit Erde kochen sie ihre Speisen, um ihre vom Nordwinde starrende Eingeweide zu erwärmen. Regenwasser, das sie vor ihren Wohnungen in Gruben aufbewahren, ist ihr einziges Getränk. Und sollten diese Völker heute von den Römern überwunden werden, würden sie sich dennoch für Sklaven halten — Wahrhaftig!

(c) Nemlich zwischen Wasser und Land.

tig! vieler verschont das Schicksal zu ihrer eigenen Strafe.

## §. 2.

Einen andern Gegenstand der Bewunderung geben die Wälder, welche das ganze übrige Germanien überziehen, und bei der Kälte, die darinn herrscht, auch beschatten. Die höchsten findet man in der Nähe der genannten Chaucer, und vorzüglich an zween Landseen (d), deren Ufer ganz mit wachsbegierigen Eichen besetzt sind. Zuweilen fügt es sich, daß einer oder der andere von Wellen untergraben oder von Stürmen umgerissen wird, ganze mit seinen Wurzeln gefaßte Inseln vom Erdreich mit fortführt, sich dadurch im Gleichgewicht hält, und, mit seinen ungeheuren Zweigen betakelt, stehend davon schifft. Oft haben solche Eichen unsere Flotten geschreckt, wenn sie des Nachts, wann die Schiffe vor Anker lagen, vermittelst der Wellen, gleich als wäre es ihre Absicht, gegen die Vordertheile antrieben; da dann kein anderes Mittel übrig blieb, als den Bäumen ein Seetreffen zu liefern (e).



(d) Nach Harduins Meinung der jetzigen Zudersee.

(e) Eichenholz schwimmet für sich kaum, und Erde sinkt gewiß im Wasser zu Boden. Es ist also an sich unmöglich, daß eine Eiche in senkrechter Stellung mit einer abgerissenen Erdinsel davon schwimmen könne. Vielleicht hat man in diesem See schwimmende Inseln gesehen, die aus leichten Wurzeln und Strauchwerk bestanden. Daß dergleichen zuweilen auf Landseen angetroffen werden, ist aus der alten und neuen N. G. bekannt.

In eben diesen nördlichen Gegenden im hercynischen Walde (f) giebt es ungeheuer grosse, nie berührte und fast unsterbliche Eichen, so alt wie die Welt. Ein Wunder, welches alle übertrift! Wenn ich auch mancher anderer Dinge, die keinen Glauben finden möchten, nicht gedenke, so ist es doch gewiß, daß ihre Wurzeln, wenn sie sich begegnen, einander mit solcher Kraft entgegen streben, daß Hügel entstehen, und wenn das Erdreich nicht folgen will, bilden sie Bogen, die bis an die Zweige hinauf reichen, und in dem Streite miteinander sich dergestalt krümmen, daß sie ofne und so grosse Thore machen, daß ganze Geschwader Reuter durchreuten können.

Fast alle diese Bäume gehören zum Geschlechte der Eichelbäume, die bei den Römern von je her in Achtung gestanden haben.

## §. 3.

Von den Eichelbäumen (g) wird die Bürgerkrone (h) genommen. Das herrlichste Ehrenzeichen eines

(f) Im Harzwalde.

(g) Arbores glandiferæ. Linnee begreift sie unter dem allgemeinen Namen quercus, und zählt vierzehn Arten davon auf.

(h) Die ein römischer Bürger dem andern gab, wenn er ihn aus den Händen der Feinde, oder aus der Gefangenschaft befreiet hatte. Sie sollte ein Zeichen seyn, daß er ihm sein Leben zu verdanken habe. Der lateinische Name ist corona civica. Es war ein aus Eichenzweigen geflochtener Kranz. Siehe Cilano römische Alterthümer Theil 3, Seite 620.

eines tapfern Soldaten — Schon seit geraumer Zeit, nachdem es nemlich in jenen schändlichen Bürgerkriegen anfieng Verdienst zu seyn, einen Bürger zu tödten, wurde sie auch zum Zeichen der Gnade eines Feldherrn (i), und die Mauerkrone (k), die Wallkrone (l) und die goldene (m) müssen ihr nachstehen, wenn sie sie auch am Werthe übertreffen. Auch die Schifskrone (n), so ehrwürdig diese auch heute noch und vorzüglich durch zween Männer ist, durch den M. Varro, den der grosse Pompejus im Seeräuberkriege damit beschenkte, und den M. Agrippa, der sie nach dem sicilischen Kriege, der ebenfalls wider Seeräuber geführt wurde, vom Cäsar erhielt, läßt ihr den Preis.



(i) Nach geendeten Bürgerkriegen wurde beschlossen, Cäsarn mit einer Bürgerkrone zu beehren, weil er vielen Bürgern das Leben geschenkt hatte. Am Eingange zum Pallast des Augusts hieng beständig ein Eichenkranz, anzudeuten, daß der Kaiser ein Bürgerfreund sei.

(k) Corona muralis. Sie wurde dem gegeben, welcher die feindlichen Mauren zuerst erstieg.

(l) C. vallaris heißt auch C. castrensis, die der erhielt, der zuerst das feindliche Lager bestieg, beide waren von Metall, und wohl gar aus Golde verfertiget.

(m) Soll nach Harduins Meinung die Triumphskrone der Feldherrn seyn.

(n) C. navalis oder rostrata, die dem gegeben wurde, der zuerst ein feindliches Schiff bestieg. Sie war ebenfalls aus Golde gemacht. Die Abbildung aller dieser Kronen, deren Verzierung auf ihre Bestimmung Bezug hatte, findet man beim Cilano. Theil 3. S. 620. u. s. f.

Ehemals waren die Schifschnäbel, die an der Rednerbühne angebracht sind, eine Zierde des Marktes, und gleichsam eine dem gesammten römischen Volke aufgesetzte Krone. Aber in den tribunicischen Meutereien (o) wurden sie mit Füßen getreten und geschändet. Seitdem man anfieng, sich blos darum um öffentliche Gewalt im Staate zu bewerben, damit man sie zum Privatnutzen und zum Vortheile einzelner Bürger gebrauchen könne; seitdem man die heiligsten Dinge gemein machte: seitdem stiegen auch die Schnäbel, die sie vorher unter den Füßen hatten, den Bürgern auf das Haupt — (p). August beschenkte den Agrippa mit einer Schnabelkrone; er selbst empfieng die Bürgerkrone vom menschlichen Geschlechte —.

## §. 4.

In ältern Zeiten wurden nur die Götter gekrönt, und Homer giebt nur dem Himmel oder einem ganzen in Schlachtordnung gestellten Heere eine Krone; nie einem einzelnen Manne, auch selbst im Zweikampf nicht. Der Erzählung nach ist Bacchus der erste gewesen, der sich eine Krone von Epheu aufs Haupt setzte. In der Folge krönten sich Opfernde zur Ehre der Götter, und bekränzten auch zugleich das Opferthier.

(o) Er ziehlt wahrscheinlich auf die Geschichte der Gracchen.

(p) Wenn man diesen erbaulichen Gedancken verstehen will, muß man wissen, daß die Schnabelkrone aus kleinen Schiffschnäbeln zusammen gesetzt war. Die Schnäbel an der Rednerbühne saßen unter den Füßen derer, welche sie bestiegen.

thier. Neuerlich hat man bei religiösen Wettstreiten (q) von den Kronen Gebrauch gemacht, doch wird, nach heutigem Ausdruck, nicht sowol der Sieger, als vielmehr das Vaterland, in dem Sieger gekrönt. Daher ist zuerst der Gebrauch entstanden, triumphirenden Personen Kronen zu überreichen, die sie den Tempeln feierlich widmen sollten, und darauf wurde es Sitte, sie auch in den Kampfspielen auszutheilen. Es würde zu weitläuftig und wider meinen Zweck seyn, wenn ich untersuchen wollte, welcher Römer die erste Krone erhalten habe; die Römer kannten auch nur die Kronen, in so fern sie kriegerische Ehrenzeichen waren. So viel ist gewiß, daß diese Nation allein mehr Arten solcher kriegerischen Ehrenkronen zählt, als alle übrige Völker zusammen genommen.

Romulus krönte den Hostus Hostilius, den Grosvater des Tullius Hostilius, mit einem Kranze von Laube, weil er zuerst in Fidena eingedrungen war. Im samnitischen Kriege wurde dem Soldatentribun, P. Decius, dem Vater, von einer unter dem Kommando des Konsul Kornelius Kossus stehenden Armee, ein Kranz von Laube überreicht, weil er sie gerettet hatte. Die Bürgerkrone wurde anfänglich von Steineichen- und in der Folge von Hageichenlaube gemacht,

(q) Das Schauspiel, Wettrennen, Fechten und dergleichen machten bei den Römern einen Theil der Religion aus. Sie hatten sie von den Griechen angenommen, bei welchen diese Uebungen ἱεροὶ ἀγῶνες oder heilige Kämpfe genannt wurden.

macht, weil die Hageiche dem Jupiter heilig ist. Man hat auch wohl dann und wann eine gemeine Eiche (r) dazu genommen, je nachdem diese oder jene Art bei der Hand war, aber man sahe jederzeit dahin, daß den Eichbäumen dieser Vorzug eigen blieb.

Es sind überdem sehr strenge Gesetze gegeben, welche den Werth dieser Krone, die man füglich mit jener griechischen Hauptkrone (s), die selbst im Angesicht Jupiters (t) gegeben wird, und vor der ein erfreutes Vaterland die Mauren abbricht (u), vergleichen könnte, noch erhöhen (v). Nach diesen Gesetzen erhält

(r) Quercus. Der Unterschied der Eicharten wird bald angezeigt werden, ich übersetze hier ilex durch Steineiche, und esculus durch Hageiche.

(s) Welche den olympischen Siegern gegeben wurde, und die höchste Ehre war, die einem Griechen wiederfahren konnte.

(t) Nemlich einer Jupiterstatue, die vom Phidias aus Elfenbein verfertiget war, und zu Olympia auf dem Theater aufgestellt war.

(u) Wenn die olympischen Sieger einen Einzug hielten, wurde ihm zu Ehren, ein Stück von der Stadtmauer niedergerissen, damit sie nicht durch das gemeine Thor einzögen.

(v) Diese Stelle ist schwer und dunkel, und lautet im Grundtext also:

„Additæ leges arctæ, & ideo superbæ, quasque conferre libeat cum illa græcorum summa, quæ sub ipso Jove datur, cuique muros patria gaudens rumpit.“

Dens

hält die Bürgerkrone: Wer einen Bürger rettet und den Feind erschlägt — Es muß die That an einem Ort geschehen, wovon der Feind denselben Tag noch Meister war — Der Gerettete muß seine Rettung selbst eingestehen, andere Zeugen gelten nicht — Der Gerettete muß ein Bürger seyn — Die Errettung eines Kriegers von den Hülfstruppen, und wäre es ein König, ertheilt diese Ehre nicht — Sie wird nicht grösser, wenn der Gerettete auch Imperator ist; denn die Gesetzgeber wollen, daß sie jederzeit die gröste bleibe, der gerettete Bürger sey wer er wolle — Wer eine Bürgerkrone empfängt, darf sie beständig tragen — Wenn er bei öffentlichen Spielen erscheint, muß man jederzeit vor ihm aufstehen, auch der Senat schließt sich davon nicht aus — Er ist berechtiget, seinen

Denso übersetzt: „Man that sehr eingeschränkte Gesetze hinzu, die deswegen stolz waren, und welche man daher mit dem höchsten Gesetze der Griechen vergleichen kann; da sie unter dem freien Himmel gegeben wird."

Harduin und noch andere ziehen *summa* auf lex, und dann müßte die Uebersetzung etwa so lauten:

„Es sind überdem sehr strenge und ernste Gesetze gegeben, die man mit jenem griechischen Hauptgesetze, welches vor der Jupiterstatue publicirt wird, und welchem zu folge das Vaterland vor Freuden die Mauren einreißt."

Der Leser suche sich eine aus, die erste, in welcher ich summa mit corona verbinde, scheint mir natürlicher, und dem Zusammenhange gemäßer zu seyn. Diese nimmt auch Cilano in seinen Antiquitäten an, welcher von dieser Stelle sagt: Plinius habe sie im Schlafe geschrieben. Siehe Cilano R. Alterthümer Theil 3, S. 621.

seinen Platz neben dem Senat zu nehmen. Er, sein Vater und sein Grosvater von väterlicher Seite, sind von allen Abgaben frey —

Siccius Dentatus erhielt, wie wir auch schon am gehörigen Orte gesagt haben (w), vierzehn, Kapitolinus sechse, und unter diesen eine für die Rettung des Feldherrn Servilius. Afrikanus, der seinen Vater am Trebia rettete, wollte sie nicht annehmen. O Sitten, welche sich verewigen — Thaten von dieser Größe belohnte blos die Ehre —! Die übrigen Kronen sollten ihren Werth vom Golde haben; aber das Wohl der Bürger sollte unschätzbar bleiben — Ein deutliches Geständniß, daß man es für unanständig hielt, einen Menschen aus Gewinnlust zu retten.

## §. 5.

Es ist bekannt, daß die Eicheln jetzt noch den Reichthum vieler Völker auch in Friedenszeiten ausmachen. Beim Getraidemangel werden sie getrocknet, zu Mehl gemahlen und zu Brod verbacken, und in Hispanien setzt man Eicheln mit zum Nachtische auf. Sie schmecken süßer, wenn sie in Asche gebraten werden. Im Gesetz der zwölf Tafeln ist es erlaubt, auf fremdem Boden gefallene Eicheln aufzulesen.

Es giebt viele Arten von Eichen, die sich durch ihre Frucht, durch die Gegend, wo sie wachsen, durchs Geschlecht und durch den Geschmack der Frucht unterscheiden. Eine andere Gestalt hat die **Bucheichel**, eine

(w) Buch 7. §. 29.

eine andere die Eichel der gemeinen Eiche, und eine andere die Steineicheneichel, und selbst bei den Arten giebt es abermals Unterschiede. Ueberdem giebt es wilde und zahmere, welche letztere durch die Wartung den Vorzug behaupten. Auch unterscheiden sich die Bergeichen von denen, welche in der Ebene wachsen; es unterscheiden sich dem Geschlecht und Geschmack nach die männlichen Bäume von den weiblichen (x). Die Bucheichel (y) ist unter allen die süßeste, und die belagerten Bewohner der Stadt Chios bedienten sich derselben, nach dem Bericht des Kornelius Alexander, zu ihrer Erhaltung. Ich kann die Arten nicht namentlich unterscheiden, weil die Benennung derselben nicht aller Orten dieselbe ist. Die Eichen, Robur und Querkus (z) wachsen überall; aber die Eiche Esculus nicht (a). Eine vierte Art dieses Geschlechts, Cerrus genannt (b), ist, wie man weiß,

(x) Männliche und weibliche Eichbäume sind in der Natur nicht vorhanden, denn die Eiche gehört unter die Gewächse mit halbgetrennten Geschlechtern (monœvia) wo sich männliche und weibliche Blüten auf einem Stamme befinden.

(y) Die Frucht der Buche.

(z) Denso übersetzt robur durch Steineiche, und quercus durch Waldeiche. Ich kann nicht mit Gewißheit bestimmen, wie diese Arten beim Linnee heissen mögen, und habe lieber, wo es mir nöthig zu seyn schien, die lateinischen Namen beibehalten, als dafür unbestimmte oder willkührliche Deutsche setzen wollen.

(a) Man übersetzt esculus gewöhnlich durch Hageeiche.

(b) Dieß ist quercus cerris Linnei. Die Eichel ist kurz und ihre Hülse ist rauh. Die Blätter haben lange Stiele, sind

weiß, nur in dem kleinsten Theile Italiens bekannt. Wir wollen daher die Eichbäume nur nach ihren Eigenschaften und natürlichen Beschaffenheit unterscheiden, und uns, weil es nicht zu ändern ist, der griechischen Namen bedienen.

## §. 6.

Die Bucheichel (c) sieht wie eine Nuß aus, und liegt in einer dreieckigten Schale verschlossen. Das Blatt ist zart, sehr leicht, dem Pappelblatte ähnlich, wird bald gelb, und auf der Oberseite in der Mitte wächst gemeiniglich eine kleine grüne Beere hervor, die oben spitz ist. Die Bucheichel ist den Mäusen ein sehr angenehmer Fras, daher sie auch mit ihr zugleich zum Vorschein kommen; die Ratzen werden davon fett, auch die Kramtsvögel fressen sie gern. So wie fast alle Bäume ein Jahr ums andere tragen, so haben vorzüglich die Buchen diese Eigenschaft.

## §. 7.

Die eigentliche Eichel wächst auf den Bäumen Robur, Querkus, Eskulus, Cerrus, Ilex und Suber (d). Sie liegt in einer rauhen Hülse, die, je nachdem

sind nicht tief gekerbt, und unten filzig. Siehe eine Abbildung beim Tabernämontan Seite 1377. Der Baum wächst häufig in Oesterreich, und heißt im Deutschen auch der Cern- oder Zirnbaum.

(c) Die Frucht der Buche des fagus silvatica Lin.

(d) Quercus suber Lin. Der Kork- oder Pantoffelbaum, aus dessen Rinde Pantoffelholz gemacht wird, und der nur im mittägigen Europa gefunden wird.

nachdem die Art ist, die Schale viel oder nur ein wenig deckt. Die Blätter, die von der Eiche Jlex ausgenommen, sind schwer, fleischigt, lang, an den Seiten ausgebogen, werden nicht gelb, wie die Buchenblätter, wenn sie abfallen, und sind ihrer Art nach lang oder kurz.

Von der Eiche Jlex giebt es zwei Gattungen. Eine wächst in Italien, ist dem Blatte nach vom Oelbaum nicht viel verschieden, und wird von einigen Griechen Smilax (e) genannt. In den Provinzen wächst die aquifolische Art (f). Die Eichel vom Jlex beiderlei Art ist kurz und zart, und Homer nennt sie zum Unterschiede von der eigentlichen Eichel Acylos. Die männliche Jlex soll unfruchtbar seyn.

Die schönste und größte Eichel wächst am Querkus, dann folgt zunächst die vom Eskulus, die vom Robur ist kleiner, und die vom Cerrus hat eine traurige Gestalt, denn sie ist rauh, und wie die Kastanien, mit einer stachlichten Hülse umgeben. Von den Querkuseicheln sind einige süßer, und überdem ist die Eichel des weiblichen Baumes weich, und die vom männ-

(e) Kömmt auch beim Linnee vor, und wird so beschrieben: quercus *smilax* foliis oblongo ovatis subtus tomentosis integerrimis.

(f) Der Stechbaum, Stechpalme ilex aquifolium Lin. der aber nicht eigentlich zum Eichengeschlecht gehört. Die Blätter sind stachlicht und spitz, und aus der Rinde wird Vogelleim gemacht. Das südliche Europa ist die Heimath.

männlichen derbe. Die Eichen mit breiten Blättern, die auch aus diesem Grunde breitblättrige heißen, sollen in dieser Absicht die besten seyn. Ueberhaupt unterscheiden sich die Eicheln durch die Grösse, und durch die Zartheit ihrer Schalen; einige haben auch unter der Schale noch eine rauhe röthliche Haut, da bei andern der weisse fleischigte Kern unmittelbar mit der Schale verbunden ist. Auch hat man solche Eichen gern, deren Eichel an beiden Enden, der Länge nach, steinhart wird, noch besser ist es, wenn die Verhärtung nur an der äussern Schale und nicht im Kerne selbst befindlich ist. Beides findet sich blos beim männlichen Eichbaum. Uebrigens haben einige eine eyförmige, andere eine runde, und andere eine spitzige Gestalt. Die Farbe fällt entweder ins Schwarze oder ins Weisse; die letztere haben den Vorzug. Das äussere schmecket bitter, und der mittlere Theil süß. Auch am Stiel finden sich Verschiedenheiten, denn bei einigen ist er kurz, und bei andern lang.

Die Eiche, welche die größten Eicheln trägt, heißt Hemeris (g), sie ist nicht sehr hoch, hat eine kugelförmige, dichtbelaubte Krone, und bei dem Auslauf der Zweigen häufige Vertiefungen. Die Eiche Quercus hat ein festeres und dauerhafteres Holz, auch viel Zweige, und ist höher und dicker von Stamm. Die

(g) Nemlich bei den Griechen. Nach Harduin ist diese Hemeris mit der Eiche Esculus einerlei, doch scheint sich Plinius hier zu widersprechen, denn vorhin schrieb er „ Die schönste und größte Eichel wächst am Quercus, dann folgt die am esculus u. s. w.

Die Eiche Aegilops (h) ist die höchste, und wächst gern in ungebauten Gegenden, dann folgt der Höhe nach der Breitblättrige, deren Holz sich aber nicht so gut zu Bauholz und Kohlen schickt, und leicht verdirbt, wenn es behauen wird, daher man es auch unbearbeitet verbauet. Die Kohle kann nur von den Kupferschmiden mit Vortheil verbraucht werden, denn sie hat die Eigenschaft, daß sie gleich verlöscht, wenn sie nicht mehr angeblasen wird, sie läßt sich also zum öfftern wieder anzünden, und giebt dabei viel Funken. Die Kohle von jungen Bäumen ist die beste. Es werden ganze Stösse von grünem Scheiterholze in Form eines Kamins aufgesetzt, mit Leim verschmiert, angezündet, und vermuthlich die hartwerdende Leimkrusten mit einer Stange zerstossen, damit die Feuchtigkeit auslauffen könne.

Die Eiche, welche den Namen Haliphlöos (i) führt, giebt die schlechteste Kohle und das schlechteste Holz. Sie hat die dickste Rinde, und den dicksten Schafft, ist gemeiniglich hohl und schwammig, und die einzige im Eichengeschlecht, welche lebendig verfaulet, dabei wird sie, ob sie gleich nicht sehr hoch ist, öfters vom Blitze getroffen, weßwegen ihr Holz auch bei Opfern nicht gebraucht werden darf. Selten

 bringt

(h) Deutsch: Die Ziegenbart-Eiche, vermuthlich quercus ægilops Lin. Sie hat ein ovales, glattes, sägeförmig gezahntes Blatt, und ist vorzüglich in Spanien zu Hause. Harduin hält sie vor den fagus der Lateiner.

(i) Auf Deutsch, die dickrindige. Der Name ist, wie man sieht, aus der griechischen Sprache hergenommen, und kömmt beim Theophrast vor.

bringt sie Eicheln, und wenn sie welche trägt, so sind sie so bitter, daß sie kein Thier berührt, nur die Schweine ausgenommen, und auch diese lassen sie liegen, wenn sie ein anders Futter haben. Noch ein Grund, warum sie bei religiösen Verrichtungen nicht gebraucht wird, ist dieser, daß die Kohle während der Opferceremonie öfters verlöscht (k).

Die Bucheichel macht die Schweine lustig (l), und ihr Fleisch läßt sich darnach gut kochen und verdauen. Nach der Ilexeichel werden sie schmal, glatt und mager, das Fleisch aber schwer. Die Quercuseichel, die schwereste und süsseste unter allen, *giebt* ein weiches Fleisch. Nach dem Aegidius kömmt ihr die Cerruseichel am nächsten, und von dieser erhält man auch unter allen das derbeste, aber auch das härteste Fleisch. Von der Ilexeichel sollen die Schweine leicht zu viel fressen, wenn man ihnen nicht immer nur wenig davon giebt, sie soll auch erst zuletzt abfallen. Nach der Eskulus- Robur- und Subereichel wird das Fleisch nach seiner Meinung schwammig.

## §. 8.

Alle Eichbäume tragen auch Galläpfel, und nur ein Jahr ums andere Eicheln. Die Eichel Hemeris giebt

(k) Hoc quoque inter reliqua neglectæ religionis est quod emortuo carbone sacrificatur steht im Texte. Denso übersetzt: „Dieß ist auch noch als ein Rest der versäumten Religion anzusehen, daß man nach ausgegangener Kohle opfert "

(l) Die Bucheichel hat überhaupt für Menschen und Thiere eine berauschende Kraft.

giebt den besten Gallap, der auch zur Zubereitung des Leders vorzüglich gut zu gebrauchen ist. Die breitblättrige giebt einen ähnlichen, aber er ist glätter und nicht so nutzbar. Sie trägt auch einen schwarzen, denn es giebt zwei Sorten, welcher in der Färberei besser zu gebrauchen ist, als der weisse.

Der Gallapfel entsteht, wenn die Sonne aus dem Zeichen der Zwillinge tritt, und bricht jederzeit in einer Nacht ganz hervor (m). Der weisse erwächst in einem Tage, wenn er aber der Hitze ausgesetzt ist, wird er gleich trocken und erreicht die gehörige Größe, das ist die Größe einer Bohne, nicht. Der schwarze bleibt länger grün, und wird öfters so groß, wie ein Apfel. Der komagenische Gallapfel ist der beste, und der von der Eiche Robur der schlechteste. Man kennt ihn daran, daß er durchlöchert und durchsichtig ist.

## §. 9.

Die Eiche Robur bringt ausser der eigentlichen Frucht noch verschiedene andere Gewächse. Sie trägt Galläpfel von beiden Arten, und ein Gewächs, das der Maulbeere ähnelt und sich von ihr nur durch Trockenheit und Härte unterscheidet. Es sieht gewöhn-



(m) Die Galläpfel entstehen durch den Stich eines Insects, welches sein Ey in das Blatt legt. Um das Ey entsteht zunächst eine Blase, die sich nach und nach verhärtet. Wenn die Made aus dem Ey kriecht, frißt sie sich durch, und daher findet sich in den mehrsten ein Loch. Die Besten kommen aus der Levante.

lich wie ein Stierkopf aus, und hat innwendig einen olivenähnlichen Kern. Ferner trägt sie kleine Kügelchen, die den Nüssen nicht unähnlich sind, und innwendig eine zarte Wolle haben, die sich gut zu Laternlichtern schickt, weil sie, wie der schwarze Gallap, ohne Oel brennt. Sie trägt auch noch andere, aber unbrauchbare behaarte Kügelchen, doch enthalten sie im Frühling einen Honigsaft. Auch in den Vertiefungen zwischen Stamm und Zweigen (in alis ramorum) entstehen Kügelchen ohne Stiele, die unmittelbar mit ihrer Oberfläche fest sitzen, einen weißlichen Nabel haben und übrigens schwarzbunt sind. In der Mitte sind sie scharlachroth, hohl und von bitterm Geschmack. Zuweilen bringt dieser Baum auch Bimssteine und aus zusammengerollten Blättern entstandene Bälle. An den Blättern entstehen, wenn sie roth werden, wäßrige glänzende, und so lange sie weiß sind, durchsichtige Kerne, in welchen Mücken entstehen. Sie reifen wie die Galläpfel.

## §. 10.

Auf der Eiche Robur wächst das Gewächs Kachrys (n), und so heißt auch in der Medicin eine Pille (o), welche eine entzündende Kraft hat. Es findet sich ebenfalls auf der Tanne, am Lerchenbaum

(n) Vermuthlich eine Art von Schwamm. Denso übersetzt Winterschwamm.

(o) Diese soll nach Harduin der natürliche Rosmarinsaame seyn.

baum (p), an der Weißtanne (q), an der Linde, am Nußbaum und am Ahorn (r); und entsteht wenn die Blätter abfallen und dauret den Winter durch. Innwendig sitzt ein den Piniolen ähnlicher Kern, der im Winter fortwächst. Im Frühjahr öfnet sich das kugelrunde Gewächs, und fällt ab, wenn die Blätter zum Vorschein kommen. So mancherley und so viel Gewächse trägt die Eiche Robur ausser der Eichel noch, und überdem erhalten wir von den Eichen noch zwei neuerfundene Leckerbissen für die Kehle, nemlich zwei Schwämme, davon der eine Boletus und der andere Snillus genannt wird (*), welche unten an der Wurzel wachsen. Von der Eiche Querkus kommen die besten, die von der Robur, der Kupresse und der Fichte sind ungesund. Nach dem Hesiodus giebt die Eiche Robur auch Mistel und Honig; so viel ist bekannt, daß sich der Honigthau, der, wie schon gesagt, vom Himmel herabfällt, auf kein anderes Laub so häufig setzt als auf das Laub dieser Eiche. Daß die Roburasche salpetrig ist, ist gewiß.



(p) Larix. Pinus larix Lin.

(q) Picea. Pinus picea Lin.

(r) Platanus.

(*) Ich hätte Boletus durch Pfifferling, und Snillus durch Sauschwamm oder Schampignon übersetzen können, weil ich aber diese Schwämme ihrer Art nach nicht mit Gewißheit bestimmen kann, will ich lieber die plinianische Namen beibehalten. Snillus soll zwar der Schampignon seyn, aber wächst der vorzüglich an den Wurzeln der Eichen?

## §. 11.

Aber allen diesen Produkten bietet die Eiche Jler blos mit ihrem Kokkus Trotz. Es ist dieses eine Beere (s), welche an einer aquifolischen Jler wächst, anfänglich wie ein Aussatz der Zweige aussieht, und Kuskulium genannt wird (t). Die armen Einwohner bezahlen davon die eine Hälfte ihres Tributs. Wie man sie am besten gebrauchen kann, habe ich bereits gezeigt, als ich der Konchylienfarbe gedachte (u). Diese Beeren wachsen auch in Galatien, Afrika, Pisidien und Cilicien; die sardinischen sind die schlechtesten.

## §. 12.

Die Eichen Galliens liefern uns vor andern das Agarikum oder einen weissen wohlriechenden Schwamm, der die Kraft eines Gegengiftes hat, auf den höchsten Bäumen wächst und des Nachts leuchtet. Man sammlet ihn auch bei Nacht, weil er sich durch den Glanz

(s) Granum.

(t) Dieß ist die Scharlachbeere oder Kermeskorn, welche am Scharlachbaum querc. coccifera Lin. wächst. Eigentlich ist sie das Nest einer Schildlaus, die sich an dieser Eiche aufhält. Man sammlet die Nester oder Beeren ehe die Läuse auskriechen, zerquetscht sie, um den Saft davon zu erhalten, der hernach zur Scharlachfarbe und auch zu einer Medicin gebraucht werden kann. Der Baum wächst in Spanien, Italien und im Orient.

(u) Siehe B. 9. S. 65.

Glanz entdeckt (v). Die Eiche Aegilops ist die einzige, welche trockne Kolben (w) trägt, die mit einem grauen haarigten Moose umkleidet sind, nicht nur an der Rinde wachsen, sondern auch von den Zweigen herabhangen, zum Theil einen Kubitus lang sind, und, wie bereits bei den Salben angemerkt ist (x), einen schönen Geruch haben. Die Eiche Suber ist die kleinste, giebt die schlechteste Eichel und dabei sehr wenig. Man kann nur die Rinde nutzen, welche sehr dick ist, und wieder wächst, wenn sie abgenommen wird. Es giebt Stücke davon, welche zehn Fus lang und eben so breit sind. Man gebraucht sie an den Ankerthauen, an den Fischernetzen, zum Verspünden der Fässer und zu Winterschuhen für das Frauenzimmer (y). Die Griechen nennen daher diesen Baum nicht unschicklich den Rindenbaum, und einige heissen ihn die weibliche Ilex. Wo der Ilex nicht wächst, bedient man sich an dessen Statt des Suber, und vorzüglich zu Stellmacherarbeit, wo nun Elis und bei Lacedämon. Er wächst auch in Italien und Gallien, aber nicht überall.



(v) Wenn hier der Lerchenschwamm verstanden werden soll, der insgemein agaricus oder agaricum genennt wird, so scheint Plinius zu irren, denn dieser wächst auf Tannenbäumen, und vorzüglich auf dem Lerchenbaum.

(w) Pannos arentes.

(x) Buch 12. §. 50.

(y) Hier ist der gewöhnliche Kork gemeint. Siehe oben.

§. 13.

Auch die Rinde der Buche, der Linde, der Tanne und Weistanne wird von den Landleuten häufig gebraucht. Sie machen daraus Gefäße, Körbe und grössere Behältnisse, deren sie sich in der Erndte zur Einsammlung des Getraides und in der Weinlese bedienen, und fassen die Dächer ihrer Häuser damit ein. Auf frischer Rinde schreibt der Spion an den General, und schneidet, wenn sie noch saftvoll ist, die Buchstaben hinein (z). Die Buchenrinde dient zu einem gewissen religiösen Gebrauch, der Baum selbst aber ist nicht dauerhaft.

§. 14.

Die Eiche Robur und nächst ihr auch andere Eichbäume geben die besten, und die Harzbäume die leichtesten Schindeln (a). Die letztern, die fichtenen ausgenommen, halten sich nicht lange. Dem Kornelius Nepos zufolge war Rom bis zum Kriege mit dem Pyrrhus, also 470 Jahr, mit Schindeln gedeckt. Wenigstens wurden die Gegenden der Stadt nach gewissen Wäldchen unterschieden. Der Ort, wo ehedem ein Buchenhain stand, heißt noch jetzt zum Buchen-Jupiter (b), wir haben noch ein Eichthor

(z) Die erst sichtbar werden, wenn die Rinde den Safft verliert, oder trocken wird.

(a) Scandulæ, welche zum Dachdecken gebraucht wurden.

(b) Fagutali Jovi.

thor (c); der Hügel, wo Strauchwerk wuchs, ist unter dem Namen des Viminalischen (d) noch vorhanden, und überdem gab es noch sehr viel andere Haine, davon auch wohl zwei einerlei Namen führten (e). Als das Volk die Stadt verlassen und sich auf den Berg Janikulus begeben hatte, gab der Diktator Q. Hortensius im Eskuletum (f) das Gesetz: daß alle Bürger der Stadt verpflichtet seyn sollten, den Befehlen desselben zu gehorchen (g).

## §. 15.

Die Fichte, die Tanne und alle Harzbäume, die wir jetzt beschreiben werden, damit man den Ursprung der Gewohnheit, die Weine zu würzen (h), ganz einsehen möge, hielt man damals noch, weil sie nicht in den nahe bei der Stadt belegenen Gegenden wuchsen, für ausländische Bäume. Einige von den vorhin beschriebenen geben in Asien oder im Orient ein Pech, in Europa aber giebt es unter den bekannten Bäumen nur sechs Arten, von denen es gewonnen wird.

(c) Porta querquetulana.

(d) Von vimen eine schlanke zähe Ruthe.

(e) So gab es ein loretum majus, und ein loretum minus.

(f) Deutsch, ein Hageichenhain von esculus die Hageiche.

(g) Diese Geschichte kömmt beim Livius im dritten Buche vor, und wird hier nur beiläufig angeführt, um zu zeigen, daß damals ein esculetum, oder ein Hageichenhain, in der Stadt vorhanden gewesen.

(h) Nemlich mit Pech, wovon im 14 Buche hinlänglich gehandelt ist.

wird. Dahin gehören die Fichte und der Tangerbaum (i), welche beide ein haarartiges, zartes, langes und am Ende mit einem Stachel versehenes Blatt haben. Die Fichte giebt sehr wenig Harz, und verdient kaum, daß man sie den Harzbäumen zuzählt, doch ist zuweilen auch in ihren Nüssen, von denen bereits gehandelt worden (k), etwas davon vorhanden.

## §. 16.

Der Tangerbaum ist nichts anders als eine wilde Fichte, die sehr hoch wächst und in der Mitte viel Zweige hat, so wie die Fichte im Scheitel. Er giebt viel Harz, auf welche Art, werde ich im folgenden zeigen, und wächst auch in ebenen Gegenden. Die meisten glauben, es sei derselbe Baum, der an den Küsten Italiens unter dem Namen Tibulus bekannt ist; aber dieser ist dünner, nicht so belaubt, glatt, wird zu liburnischen Schiffen verbauet, und hat fast gar kein Harz.

## §. 17.

Die Weistanne (l), welche die Gebürge und kalte Gegenden liebt, ist ein Todtenbaum, denn sie wird zur Anzeige, daß eine Leiche im Hause sei, vor die Thüre gesetzt, und hernach legt man grüne Zweige

(i) Pinus und pinaster.

(k) Buch 15. §. 9.

(l) Picea.

Zweige davon mit auf den Scheiterhaufen (m). Sie läßt sich gut in den Gärten ziehen und beschneiden, und ergießt das meiste Harz, unter welchem sich zuweilen weisse Stückchen wie Edelsteine finden, die dem Weihrauch so ähnlich sind, daß man sie davon, wenn sie damit vermischt werden, durchs Gesicht nicht unterscheiden kann. Auf dem Salbenmarkte (zu Kapua), Selapsia genannt, geht viel Betrug damit vor.

Alle diese Arten haben ein kurzes, borstenartiges, dickes und hartes Laub, wie die Kupresse. Die Weistanne treibt über der Wurzel schon Zweige von mäßiger Größe, die ihr an den Seiten wie Aerme herab hangen. Eben so verhält es sich mit der Tanne (*), die zum Schiffbau sehr gesucht wird. Diese wächst, als ob sie dem Meere entflöhe, auf den höchsten Gipfeln der Gebürge, und hat mit der Weistanne gleiche Gestalt. Ihr Holz dient vorzüglich zum Gebälke und wird zu mancherlei Gebrauch verarbeitet. Es ist ein Fehler an ihr, wenn sie harzt, da von der Weistanne das Harz das einzige nutzbare Produkt ist; doch giebt sie, wenn sie den Sonnenstrahlen ausgesetzt ist, zuweilen etwas weniges. Die Tanne hat ein sehr schönes Holz, aber das Holz der Weistanne schickt sich nur zu gerissenen Schindeln, zu Fässern und

(m) Ein Strauch von dieser Tanne, oder auch von einer Kupresse wurde vor die Thür des Trauerhauses gesetzt, damit kein Priester aus Unvorsichtigkeit hinein gieng, und sich dadurch verunreinigte.

(*) Abies.

und anderm wenigen Hausgeräthe, das aus gerissenem Holze gemacht wird.

## §. 18.

Der Baum der fünften Art, der Lerchenbaum (n), wächst in eben den Gegenden und hat dieselbe Gestalt, sein Holz aber ist schöner, fast unzerstörbar, trocknet nur langsam aus, hat eine röthliche Farbe und einen starken Geruch. Er giebt etwas mehr und ein zäheres Harz von einer Honigfarbe, das niemals hart wird (o).

Der Baum der sechsten Art heißt im *eigentlichen* Verstande der Fackelbaum (p). Er giebt weit mehr Harz als die andern, aber doch weniger und auch ein flüßigeres als die Weistanne. Man nimmt ihn gern zum Feuer und zu Lichtern bei heiligen Verrichtungen. Nur der männliche Baum trägt eine Frucht, welche bei den Griechen Syce (q) heißt und sehr stark riecht. Am Lerchenbaum ist es eine Krankheit, wenn er, wie dieser Fackelbaum, stark harzt.

Das

(n) Larix, siehe Anmerk. (p)

(o) Der Lerchenbaum giebt von selbst wenig, und sehr selten Harz. Man ritzt ihn aber auf, und alsdann läuft ein gelblicher Saft heraus, welcher sich, wenn er alt wird, verdickt. Das von selbst auslaufende Harz ist viel edler, heißt in Frankreich Bijon, und ist unter dem Namen des venetianischen Terpenthins bekannt.

(p) Teda. Nach Harduin ist es der Cembro der Italiäner. Ich lasse es unentschieden, ob es pinus cembra, oder pinus tæda Lin. ist, doch ist mir das letztere wahrscheinlicher.

(q) Deutsch, eine Feige.

Das Holz aller dieser Baumarten giebt beim Verbrennen einen unmäßigen Dampf, und wirft die Kohle, die bald abspringt, mit einem Geknister weit von sich. Nur der Lerchenbaum brennt nicht, setzt keine Kohle, und wird vom Feuer auf keine andere Art zerstört als ein Stein. Alle grünen beständig, und können, auch sogar von Sachverständigen, nicht wohl am Laube unterschieden werden (r). So sehr haben sich die ersten originellen Sorten schon miteinander vermischt (s)! Die Weistanne ist nicht so hoch als der Lerchenbaum, der auch dicker ist und dabei eine leichtere Borke, und ein rauheres, fetteres, dichteres und biegsameres Laub hat. Die Weistanne hat weniger trocknere, zartere und kältere Blätter, sieht im Ganzen struppichter aus, und ist überall mit Harz überflossen. Ihr Holz kömmt dem Tannenholze am nächsten. Der Lerchenbaum schlägt nicht wieder auf, wenn seine Wurzeln vom Feuer gelitten haben, wie man dieses bemerkt hat, als der pyrrhäische Wald auf Lesbos in Feuer gerieth.

Einen

(r) Der Ritter Linnee und andere neuere Botanisten wissen diese Bäume sehr wohl an dem Laube zu unterscheiden, und zu characterisiren. Es wäre zu wünschen, daß Pl. ein Gleiches gethan hätte, so würde man doch einiges Licht haben, seine Arten und Gattungen mit den Neuern zu vergleichen.

(s) Tanta natalium mixtura steht im Text, und ich weiß keinen andern Sinn in diesen Worten zu finden. Denso übersetzt: So groß ist die Vermischung ihres Ursprungs. In der neuern französischen Uebersetzung sind sie gar nicht ausgedrückt.

Einen andern Unterschied bemerkt man bei diesen Baumarten selbst in Absicht des Geschlechts. Der männliche Baum ist kurz und hart, der weibliche hoch und hat dabei fettere, einfache und nicht so starke Blätter. Der männliche hat ein hartes und gedrungenes Holz, wie man sehen kann, wenn er von den Tischern verarbeitet wird; der weibliche, wie man sich durch die Axt offenbar versichern kann, ein etwas weicheres. Vermittelst einer Axt läßt sich bei jeder dieser Baumarten der männliche gleich entdecken, denn sie springt oft ab, verursacht beim Eindringen einen stärkern Schall und läßt sich schwer wieder ausziehen. Das Holz selbst ist etwas dürrer und in der Wurzel schwarz Am Gebürge Ida in Troas unterscheidet man auch Bergbäume und Meerbäume. In Macedonien, in Arkadien und um Elis führen alle diese Arten andere Namen, und die Schriftsteller sind unter sich nicht einig, welchen sie jeder beilegen wollen, ich habe sie daher nach römischer Einsicht unterschieden. Die Tanne ist der größte Baum unter allen, und vorzüglich breitet sich die weibliche sehr aus. Ihr Holz ist weicher und brauchbarer, der Baum selbst runder und von spitzem und so dichtem Laube, daß der Regen nicht durchdringt, giebt auch überhaupt einen bessern Anblick. Von den Zweigen dieser Baumarten, den Lerchenbaum ausgenommen, hangen dichte schuppichte Kolben oder Zäpfchen (t) herab, welche am männlichen Baume, nicht am weiblichen,

(t) Panicularum modo nucamenta squamatim compacta dependent. Er meint die schuppigen Tannzapfen oder Tannenäpfel.

lichen, vornen Kerne enthalten. Bei der Weistanne sind diese Zäpfchen klein und zart, und sitzen überall voll kleiner und schwarzer Kerne. Die Griechen nennen daher den Baum Phthirophoros (u) Auch sind hier die Zapfen des männlichen Baums gedrungener und nicht so feucht und harzig, als die vom weiblichen.

## §. 19.

Der Taxbaum (v), damit ich nichts vergesse, ist diesen Bäumen dem Ansehen nach ähnlich, grünt sehr wenig, ist schlank und traurig von Gestalt, schädlich, harzlos und der einzige Baum unter ihnen, welcher Beeren trägt. Die Frucht vom männlichen ist schädlich, denn die Beeren enthalten, vorzüglich in Hispanien (w), ein tödtliches Gift, ja man weiß aus der Erfahrung, daß Reiseweinfäßchen, die in Gallien aus Taxholze gemacht waren, den Tod verursachten. Sextus sagt, daß ihn die Griechen Smilax nennen, und sein Gift sei in Arkadien von so schneller Wirkung, daß Leute, welche unter ihm schlafen oder essen, des Todes sind (x). Einige nennen daher

(u) Der Flöhbaum.

(v) Taxus. Auch taxus Lin. deutsch der Eibenbaum. Er gehört eigentlich nicht in das Geschlecht der Fichten, denn er gehört beim Ritter Linnee unter die diœcia, jene aber unter die monœcia.

(w) In unsern Gegenden sind die Beeren nicht giftig, aber die Blätter sind dem Viehe sehr schädlich.

(x) Ist nach neuern Bemerkungen ungegründet.

daher die Gifte, die jetzt toxische heißen, und deren man sich zur Vergiftung der Pfeile bedient, taxische Gifte. Man hat bemerkt, daß er unschädlich wird, wenn ein eherner Nagel hineingeschlagen wird.

## §. 20.

Flüßiges Pech wird in Europa aus dem Fackelbaum gekocht, und dient die Fahrzeuge wasserfest zu machen und zu verschiedenen andern Dingen. Das Holz dieses Baums wird in Stücke zerschnitten, und in Oefen, die von aussen rund umher befeuert sind, ausgebraten. Der erste Ausschweiß fließt wie Wasser in einer Rinne ab, heißt in Syrien Cedrium und ist von solcher Wirkung, daß die Leichen, die in Egypten damit eingesalbt werden, nicht verwesen.

## §. 21.

Der folgende Ausfluß ist schon zäher, und giebt das eigentliche Pech, welches in kupfernen Kesseln mit Eßig verdickt wird. Das koagulirte Pech wird brutisches genannt, schickt sich nur zur Auspichung der Fässer und anderer Gefäße, und unterscheidet sich vor anderm Peche durch Zähheit, röthliche Farbe und Fettigkeit. Jene werden alle aus der Weistanne gezogen. Das Harz wird in Trögen von starkem Steineichenholze vermittelst glüender Steine ausgeschmolzen; und sind keine solche Tröge vorhanden, so wird ein Holzstos gesetzt, als wenn man Kohlen machen wollte. Dieß ist das Pech, welches in die Weine gethan und zu dem Ende zu einem Mehle zerrieben wird.

Es sieht etwas schwärzer aus. Wenn dasselbe Harz gelinde im Wasser gesotten und durchgeseiget wird, so wird es röthlich und zäh, und heißt Tropfenharz (y). Man nimmt zur Weinwürze das schlechteste und härteste Harz. Die Zubereitung der Krapula (z) ist folgende. Das rohe Harz wird mit vielen dünnen und kurzen Spähnen abgenommen, so klein gehackt, daß es durch ein Sieb fällt, und darauf mit siedendem Wasser so lange begossen, bis es zerfließt. Das Fett, das davon ausgedrückt wird, giebt eine schöne seltene Resina, die man nur an wenig Orten Italiens unterhalb der Alpen findet, und von den Aerzten mit Vortheil gebraucht wird. Es werden auf einen Kongius weisses Harz zwei Kongius Regenwasser genommen. Andere halten es für besser, das Harz, ohne Wasser, in einem zinnernen Gefäße bei gelindem Feuer einen ganzen Tag sieden zu lassen. Einige zerlassen das Terebinthharz in einer heissen Pfanne, und ziehen diese Art von Pech allen übrigen vor. Nach ihm folgt zunächst das vom Mastixbaume.

## §. 22.

Ich muß nicht vergessen anzuführen, daß eben diese Leute das mit Wachs versetzte Pech, welches von den Seeschiffen abgeschabt wird — denn man hat im menschlichen Leben nichts unversucht gelassen — Zopissa nennen. Weil es durch das Seesalz härter geworden, so ist es zu jedem Behuf, wo man sich des



(y) Resina stillatitia.

(z) Des Pechs, womit die Weinfässer verpicht werden.

Pechs oder Harzes zu bedienen pflegt, weit brauchbarer.

Die Weistanne wird an der Sonnenseite nicht durch einen Einschnitt, sondern durch einen, mehrentheils zwei Fus langen und wenigstens einen Kubitus von der Erde abstehenden, Ausschnitt, geöfnet. Die Rinde wird mit abgeschnitten, und man verschont auch das Holz nicht, wie bei den übrigen Bäumen geschahe; denn die Spähne sind ebenfalls brauchbar, wenn sie nur nahe genug an der Erde abgenommen werden. Werden sie in der Höhe abgeschnitten, so machen sie das Harz bitter. Wenn der Ausschnitt gemacht ist, fließt hier alle Feuchtigkeit aus dem ganzen Baume in Form eines Geschwürs zusammen, und eben so verhält es sich mit dem Fackelbaume. Wenn der Zufluß aufhört, macht man auf eben diese Art an einer andern Stelle einen zweiten Ausschnitt, und dann noch mehrere. Endlich wird der ganze Baum gefällt und sein Mark ausgebraten. In Syrien schält man vom Terebinthbaum die Rinde ab, und auch von den Zweigen und von der Wurzel, weil bei uns das Harz dieser Theile für schlecht gehalten wird. In Macedonien wird blos der männliche Lerchenbaum ausgebraten, vom weiblichen nimmt man nur die Wurzel. Theopompus schreibt, im Gebiete der Apolloniater fände man ein mineralisches Pech, das eben so gut sey als das macedonische. Ueberhaupt wird das beste Pech in solchen Gegenden gewonnen, welche der Sonne und dem Aquilo ausgesetzt sind; in schattigten ist es unansehnlicher und giftartig.

Wenn

Wenn ein strenger Winter einfällt, wird es schlecht, sparsam und ohne Farbe gewonnen. Einige glauben, das Harz aus dem Gebürge sei reichlicher, schöner von Farbe, süßer und wohlriechender, so lange es nemlich Harz ist, gekocht aber gebe es nur wenig Pech, weil sich das mehreste davon in einen Schleim verwandele. Die Bergbäume wären auch nicht so stark als andere, die in der Ebene wachsen, aber beide wären bei trockner Witterung unfruchtbar. Einige Bäume geben gleich im folgenden Jahre nach dem Einschnitte ein reichliches Harz, andere erst im zweiten und andere im dritten. Die gemachte Oeffnung füllt sich nicht wieder mit Rinde, sondern mit Harze, wächst auch nicht zu einer Narbe über, welches überhaupt bei diesem Baume niemals geschieht.

Einige setzen in das Geschlecht dieser Bäume noch eine eigene Art, nemlich die sappische, weil sie ihrer Entstehungsart nach mit ihnen verwandt ist, welche auch oben bei den Fichtnüssen schon berührt ist (a). Die untern Theile dieses Baumes heißen Fackelholz. Im Grunde ist er nichts anders als eine Weistanne, welche ihre Wildheit durch die Pflanzung einigermassen verlohren hat, und Sappinus heißt; eine gewisse

 schon

(a) Quoniam ex cognatione seritur, qualis dicta est in nucleis lautet der Text. Die letztern Worte beziehen sich auf Buch 15. §. 9. woselbst der sappinischen Fichtnüsse gedacht wird, welche an der zahmen Weißtanne wachsen. Vermuthlich will Pl. so viel sagen: Der Kerne oder der Nüsse, aus welchen der sappinische Baum entstehet, ist bereits gedacht, es sind die sappinischen von der zahmen Weistanne.

schon gefällte Holzart, wie wir auch bald zeigen werden (b).

## §. 23.

Die übrigen Bäume und unter diesen den sehr häufig vorhandenen Eschenbaum (c) erschuf die Natur der Holzmaterie wegen. Er ist hoch und rund, hat gezahnte Blätter und ist durch Homers Lobeserhebungen und durch den Spies des Achilles bekannt genug. Das Holz ist zu vielen Dingen brauchbar, und auf dem Gebürge Ida bei Troas dem Cederholze so ähnlich, daß die Käufer, wenn die Rinde abgenommen ist, leicht damit betrogen werden können. Die Griechen nehmen zwei Arten davon an, eine lange und glatte und eine kurze harte, braune mit einem Lorbeerlaube. In Macedonien heißt eine grosse sehr zähe Esche Bumelia (d). Andere theilen diese Bäume nach den Gegenden ein, wo sie wachsen. Die Feldesche, sagen sie, hat ein masrigtes und die Bergesche ein festes Holz. Die Griechen schreiben, daß das Eschenlaub dem Lastvieh (e) tödtlich, den wiederkäuenden Thieren aber unschädlich sey. In Italien schadet es auch dem Lastvieh nicht, und der ausgepreßte Saft davon getrunken, oder die Blätter auf die Wunde gelegt, ist ein so heilsames Mittel wider den Schlangenbiß, daß man kein besseres weiß. Die Kraft

(b) §. 76. dieses Buches.

(c) Fraxinus. Fraxinus Lin.

(d) D. Ochseneſche.

(e) Jumentis, den Pferden und Eseln.

Kraft des Eschenbaumes ist in dieser Absicht so würksam, daß sich keine Schlange in seinem Früh- oder Abendschatten, so lang er auch seyn mag, spüren läßt, sondern weit davor entflieht. Ich schreibe aus eigener Erfahrung, wenn ich sage, daß eine Schlange, die sich von einem Kreise vom Feuer und Eschenlaube umgeben sieht, lieber durch das Feuer als durch das Laub entflieht. Es ist daher eine besondere Wohlthätigkeit der Natur, daß die Esche vor der Erscheinung der Schlangen schon blühet, und nicht eher das Laub verliert, als bis sie sich wieder verborgen haben.

## §. 24.

Die männliche und weibliche Lindenbäume sind ganz verschiedene Bäume (f); denn die männliche Linde hat ein hartes, braunes, astiges und wohlriechendes Holz, eine dicke, und, wenn sie abgenommen wird, unbiegsame Rinde, und trägt weder Saamen noch Blüthe; da hingegen die weibliche dicker von Stamm ist und ein weisses vortrefliches Holz giebt. Es ist besonders, daß die Frucht dieses Baumes von keinem Thier berührt wird; da doch der Saft der Blätter und der Rinde süs ist. Zwischen der Rinde und dem Holze liegt ein zarter aus vielen Häutchen bestehender Bast, aus welchem Binden gemacht werden, die man Lindenbinden (g) nennt. Die zartesten



(f) In der neuern Botanik kennt man keinen männlichen und weiblichen Lindenbaum.

(g) Tiliæ.

testen Häutchen heißen Philyren (h), und wurden von den Alten so geschätzt, daß sie sie zu Kranzbändern (i) gebrauchten. Das Holz wird nicht vom Wurm gefressen; der Baum ist nicht sehr hoch, aber nutzbar.

## §. 25.

Der Masholderbaum (k), wovon es verschiedene Arten giebt, ist fast eben so groß, und kann nächst dem Citrusbaume zu den köstlichsten und feinsten Sachen verarbeitet werden. Der weisse Masholderbaum von vorzüglicher Weisse heißt auch der gallische, und wächst in Italien jenseit des Padus und der Alpen. Eine zweite Art hat ein buntes geflecktes Holz, das bei recht schöner Zeichnung, der Aehnlichkeit halber, Pfauenschwanzholz genannt und vorzüglich in Istrien und Rhätien gefunden wird; das schlechtere dieser Art heißt das grobadrige. Die Griechen unterscheiden diese Bäume nach der Gegend, wo sie wachsen.
Der

(h) Philyræ.

(i) Lemniscus. Die Oelzweige oder das Eichenlaub woraus der Kranz oder die Krone bestand, wurden mit solchen zarten Lindenzasern zusammengebunden, und die Basttheile der Linde, welche um den Kranz herum eine Schnur bildeten, heissen alsdann lemnisci. In der Folge war den Römern der Lindenbast hierzu zu schlecht, und sie bedienten sich anderer und gefärbter Bänder.

(k) Acer. Auch acer Lin. man nennt ihn auch wohl den Ahornbaum, da ich aber im zwölften Buche platanus durch Ahornbaum übersetzt habe, so will ich hier und in der Folge acer zum Unterschiede durch Maßholder verdeutschen.

Der Feldmasholder, den sie Glieon nennen, ist nach ihrer Angabe weiß und nicht gesprenkelt; der Bergmasholder hat ein buntes hartes Holz, und vorzüglich der männliche Baum, der sich daher auch zu den vortreflichsten Sachen verarbeiten läßt. Eine dritte Art nennen sie die zygische; ihr Holz ist röthlich, läßt sich leicht spalten und hat eine bläuliche und rauhe Rinde. Andere wollen lieber einen Baum von eigener Art daraus machen, und nennen ihn auf lateinisch Karpinus.

## §. 26.

Das Bruskum ist sehr schön, doch noch schöner das Molluskum (l). Beides sind Masern dieses Baumes. Die Maser Bruskum ist gewundener und krauser, und die Maser Molluskum etwas simpler figurirt. Wäre die letztere von der Größe, daß man Tische daraus verfertigen könnte, so würde sie ohnstreitig noch vor dem Citrusholze den Vorzug haben. Jetzt sieht man selten, daß Gebrauch davon gemacht wird, und dienet sie nur zu Schreibtafeln und zu ausgelegter Arbeit oder Platten an den Ruhebetten (m). Aus dem Bruskum werden schwärzliche Tische gemacht.



(l) Denso übersetzt bruscum durch Maßholderschwamm, und molluscum durch Ahornmaser. Plinius wird sich gleich erklären, was er unter beiden versteht.

(m) Vermuthlich an solchen, auf welchen die Römer zu Tische lagen, die mehrentheils sehr prächtig gearbeitet, und mit Elfenbein oder feinem Holze fournirt oder ausgelegt waren.

Man findet auch an der Erle (n) eine Maser, die aber um eben so viel schlechter ist als die Masholdermaser; als dieser Baum selbst dem Masholderbaum nachsteht. Der männliche Masholderbaum blühet früher. Ein Masholderbaum, der im trocknen Boden erwachsen ist, wird denen, welche in nassen Gegenden stehen, vorgezogen, und eben so verhält es sich mit der Esche. Jenseit der Alpen giebt es einen Baum, der dem Holze nach dem weissen Masholder ähnelt und Staphylodendron genannt wird. Er trägt Schoten, in welchen Kerne liegen, die wie Haselnüsse schmecken (o).

## §. 27.

Das Holz vom Buxbaum (p), welches selten und zwar nur in der Wurzel gemasert ist, wird sehr geschätzt. Es ist ein mildes, sanftes, stilles und hartes Holz, das sich hierdurch und auch durch seine Blässe empfiehlt. Der Baum selbst läßt sich von den Kunstgärtnern zu allerlei Figuren verschneiden. Es giebt drei Arten. Der gallische Buxbaum wächst in der Gestalt eines spitzen Kegels sehr hoch empor; der Olaster ist völlig unbrauchbar und hat einen starken unangenehmen Geruch. Der wilde Buxbaum, wie man ihn hier zu Lande nennt, ist, wie ich vermuthe, durch die Pflanzung zu einem zahmen Baume geworden.

(n) Alnus. Betula alnus Lin.

(o) Wahrscheinlich der Pimpernusbaum: Staphylea pinnata Lin.

(p) Buxus, auch buxus Lin.

den. Er breitet sich sehr aus und giebt dichte, immer grünende und scheerbare Hecken (q). Der Buxbaum wächst häufig auf dem pyrenäischen Gebürge, auf dem Berge Citorius und in der Gegend von Berecynth. Auf Korsika wird er am dicksten und hat eine ziemlich angenehme Blüthe, welche dem Honig einen bittern Geschmack giebt. Vor dem Saamen haben alle Thiere einen Abscheu. Auf dem Berge Olympus in Macedonien ist er dünner und kurz. Ueberhaupt liebt der Buxbaum kalte und sonnichte Gegenden. Dem Feuer widersteht sein hartes Holz wie Eisen und wird uns also weder durch Flamme noch Kohle nutzbar.

## §. 28.

Der Ulmbaum (r) gehört, was das Holz betrift, in die Klasse dieser wilden Bäume, aber in Rücksicht auf seine Freundschaft mit dem Weinstock, unter die fruchttragenden. Die Griechen kennen zwei Arten davon, die Bergulme und die Feldulme; die erste ist groß und die letztere strauchartig. In Italien heißt die hohe Ulme Atinia, und man giebt denen, welche im trockenen Boden wachsen, vor denen im sumpfigten den Vorzug. Eine andere Art wird die gallische und eine dritte die einheimische genannt; diese hat ein dichteres Laub und mehrere Blätter an einem Stiele. Eine vierte heißt die wilde. Die Ulme Atinia trägt keine Samara, so wird nemlich der Ulmsaame genannt, und pflanzt sich nicht anders als durch Wurzelschößlinge fort; die andern Ulmen durch Saamen.

§. 29.

(q) Möchte vielleicht buxus arborescens Lin. seyn.

(r) Ulmus, auch ulmus Lin.

## §. 29.

Wir haben nun die vornehmsten Bäume beschrieben, und wollen über alle insgesamt noch einige allgemeine Anmerkungen machen. Die Ceder, der Lerchenbaum, der Fackelbaum und die übrigen Harzbäume wachsen gern auf Gebürgen, desgleichen auch die aquifolische Eiche, der Burbaum, die Eiche Ilex, der Wachholderstrauch, der Terebinthbaum, die Pappel, die wilde Esche (s), der Kornelbaum (t) und der Karpinus (u). Auf dem apenninischen Gebürge wächst ein Strauch, Kotinus genannt (v), der sich fast wie die Konchylienfarbe sehr gut zum Färben der leinenen Zeuge gebrauchen läßt. Die Tanne, die Eiche Robur, der Kastanienbaum, die Linde, die Eiche Ilex und der Kornelbaum wachsen auf Gebürgen und in Thälern, und die Esche, der Speierapfel, die Linde und der Kirschbaum lieben vorzüglich wäßrige Gebürge. Pflaumen, Granatäpfel, wilde Oelbäume, welsche Nüsse, Maulbeeren und Holunder hat man nicht leicht auf Bergen gefunden. Der Kornelbaum, die Haselstaude, die Eiche Querkus, die wilde Esche, der Masholder, die Esche, die Buche und der Karpinus wachsen auch wohl unten in der Ebene;

(s) Ornus. Wahrscheinlich fraxinus ornus Lin. die Mannaesche, an dessen Rinde das bekannte Manna ausschwitzt.

(t) Cornus, auch cornus Lin.

(u) Siehe §. 26.

(v) Rhus cotinus Lin. Fistel oder Gelbholz. Die Rinde vom Stamme färbt blaßgelb, und die Wurzelrinde feuergelb. Das Laub gebrauchen die Gerber.

Ebene; und die Ulme, der Apfel- Birn- und Maulbeerbaum, die Myrte, der Blutstrauch (w), die Eiche Iler und das Farbekraut Genista (x) in bergigten Gegenden. Der Speierapfel, vorzüglich aber die Birke, liebet die Kälte; die Birke ist ein sehr weisser und schlanker gallischer Baum, und flößt Schrecken ein, weil die obrigkeitliche Fasces daraus gemacht werden. Sein Holz läßt sich in die Ründe biegen, und wird daher zu Korbrippen gebraucht. Die Gallier wissen ein Harz daraus zu sieden. In solchen Gegenden wächst auch der Weisdorn, von dem die glückbedeutendsten Hochzeitfackeln genommen werden, weil die Hirten, welche die Sabinerinnen raubten, wie Masurius erzählt, die ihrigen daraus verfertigten. Itzt gebraucht man zu solchen Fackeln gemeiniglich den Karpinus und die Haselstaude (y).

§. 30.

Die Kupresse, der Welschenußbaum, der Kastanien- und Laburnbaum (z) sind Wasserfeinde. Der letztere wächst auch auf den Alpen, ist nicht allgemein bekannt, hat ein hartes weisses Holz und eine Kubituslange Blüthe, die von den Bienen nicht berührt wird. Auch

(w) Sanguineus frutex.

(x) Genista tinctoria Lin. d. Ginster.

(y) Die Braut wurde nemlich, wie bekannt, zur Nachtzeit vom Bräutigam heimgeholt, und eine Fackel, oder wie es scheint, ein brennendes Bund Holz, voraus getragen.

(z) Laburnum. Cytisus laburnum Lin. der Bohnenbaum.

Auch der sogenannte Jupitersbart (a) ist ein Wasserfeind. Er läßt sich künstlich zu allerlei Figuren beschneiden, ist rund und dick belaubt, und hat ein silberfarbenes Blatt. Die Weide, Erle, Pappel, die Bachweide (b), die Rheinweide (c) wachsen nur in wäßrigen Gegenden, und die letztere schickt sich gut zu Marken (d). Der Heidelbeerstrauch (e) liebt das Wasser; man pflanzt ihn der Sklaven wegen, und in Gallien, wo er auch gezogen wird, weiß man sich seiner zu einer Purpurfarbe zu bedienen, mit welcher die Kleider derselben gefärbt werden. Bäume, welche auf Gebürgen und in der Ebene wachsen, werden im freien Felde größer und schöner von Ansehen; aber auf den Gebürgen haben sie ein besseres und krauseres Holz, doch ist der Apfel- und Birnbaum auszunehmen.

§. 31.

(a) Jovis barba. Anthylis barba Jovis Lin. Deutsch: Silberbusch. Ein Strauch, der auf den Felsen Italiens und Spaniens wächst.

(b) Siler.

(c) Ligustrum.

(d) Tesseræ. Die tesseræ oder Marken dienten zu verschiedenem Gebrauch, und waren Täfelchen aus Thon oder Holze. August ließ solche Täfelchen verfertigen, welche denen gegeben wurden, die die Erlaubniß erhielten, sich aus öffentlichen Magazinen gegen Vorzeigung derselben Getraide zu holen.

(e) Vaccinium. Ich weiß nicht gewiß, ob hier der Heidelbeerstrauch gemeint seyn mag. Eine französ. Uebersez. giebt das Wort durch vaciet, welches einen Heidelbeerstrauch bezeichnet. Der schwarze Heidelbeerstrauch: Denso. Nach Tabernämontan ist vaccinium Plinii die Steinlinde phillyrea Lin.

## §. 31.

Ueberdem werfen einige Bäume die Blätter ab, andere sind beständig grün und belaubt. Doch muß ich zuvor noch einen andern Unterschied bemerken, der darinn besteht, daß einige schlechthin wild, andere dagegen städtisch (f) sind. Ich werde die letztere jederzeit mit diesem Beiwort bezeichnen; denn ich nenne nicht unrecht diejenigen Bäume städtische, welche zahm sind, und dem Menschen, entweder durch ihre Früchte oder durch eine sonstige Eigenschaft, oder auch durch ihren Schatten freundschaftlich nützen.

## §. 32.

In diesem Geschlechte fällt folgenden das Laub nicht ab: dem Oelbaum, dem Lorbeerbaum, dem Palmbaum, der Myrte, der Kupresse, der Fichte, dem Epheu, dem Rhododendron (g) und dem Sadebaum, wiewol der letztere ein Kraut genannt wird (h). Der Rhododendron stammt, wie es auch der Name schon anzeigt, von den Griechen her, und heißt bei einigen Nerion, bei andern auch Rhododaphne, ist beständig belaubt, hat eine rosenähnliche Blüthe und strauchartige Zweige. Dem Lastvieh, den Ziegen und Schafen ist er ein Gift; die Menschen aber gebrauchen ihn zu einem Gegengift wider die Schlangen.

Folgende

(f) Urbaniores.

(g) Scheint der Oleander oder nerium Lin. zu seyn.

(h) Hieß nemlich herba sabina, ist auch unter dem Namen Siebenbaum bekannt.

Folgende von den wilden Bäumen verlieren das Laub nicht. Der Lerchen- Tanger- und Wacholderbaum, die Ceder, der Terebinth- und Buxbaum, die Eiche Ilex, die aquifolische, die Eiche Suber, der Tax- und Tamariskenbaum (i). Der Adrachne Griechenlands (k) und der so gemeine Elzbeerbaum stehen zwischen beiden, nemlich zwischen den Bäumen, welche die Blätter verlieren, und denen, welche sie nicht verlieren, in der Mitte, denn unten fällt ihnen das Laub ab und im Gipfel nicht. Im Geschlechte der Sträucher behalten ein gewisser Brombeerstrauch und das Rohr die Blätter beständig. Im Thurinischen, wo Sybaris lag, und zwar in dieser Stadt selbst, sahe man eine Eiche, die niemals das Laub verlohr und vor der Sommermitte nicht ausschlug. Ich bewundere, daß dieses von griechischen Schriftstellern angemerkt wird, da unsere nachherigen davon schweigen. Der Einfluß der Gegenden auf die Gewächse ist so groß, daß um Memphis in Egypten und in Elephantina in Thebais kein Baum die Blätter verliert, selbst der Weinstock nicht.

## §. 33.

Die übrigen Bäume alle, nur die genannten nicht, verlieren ihr Laub. Sie alle aufzuzählen, wäre zu weitläuftig. Man hat bemerkt, daß nur dünne, breite

(i) Tamarix. Wahrscheinlich tamarix gallica Lin. denn die zweite Art tamarix germanica gehört mehr unter die Sträucher, als unter die Bäume.

(k) Siehe B. 13. §. 40. und die Anmerkung d.

breite und weiche Blätter vertrocknen, und daß die bleibenden von derber Substanz, dick und schmal sind. Es ist ein unrichtiger Satz, wenn es heißt, daß Bäume von fettem Safte die Blätter nicht werfen. Wer kann an der Eiche Ilex einen fetten Saft bemerken? Timäus der Meßkünstler glaubt, daß die Blätter abfallen, weil die Sonne in dieser Zeit durch den Skorpion geht, daß also die Wirkung dieses Gestirns und ein gewisses in der Luft vorhandenes Gift davon die Ursach sei. Warum sich aber diese Wirkung nicht auf alle Bäume erstreckt, scheint mir mit Recht sehr sonderbar. Den meisten fallen die Blätter im Herbst ab, und einige verlieren sie erst nachher oder verspäten sich damit bis in den Winter. Es kömmt hier nicht darauf an, ob ein Baum früh ausschlägt; denn einige schlagen mit den ersten aus und werden zuletzt entblößt, wie zum Beispiel der Mandelbaum, die Esche und der Holunder; dagegen schlägt der Maulbeerbaum am letzten mit aus und ist einer von den ersten, welche die Blätter verlieren. Auch hierinn hat der Boden grossen Einfluß: denn wo er trocken und mager ist, fallen sie zeitiger ab, und auch ein alter Baum verliert sie früher. Vielen fallen sie schon ab ehe die Frucht zur Reife kömmt, und die späte Feige, die Winterbirne, den Granatapfel kann man am blattlosen Baume sehen. Deshalb aber behalten die stetsbelaubten Bäume nicht immer dieselben Blätter, sondern die alten vertrocknen und an ihre Stelle wachsen neue, welches gemeiniglich in den Solstitien geschieht.

## §. 34.

Wenn man die Pappel, den Ephen, den Kroton, der, wie gesagt, auch Cici heißt (l), ausnimmt, so behalten die Blätter an jeder Baumart ihre ursprüngliche Beschaffenheit.

Von der Pappel giebt es drei Arten, die weisse, die schwarze und die sogenannte lybische (m), welche letztere das kleinste und schwärzeste Blatt hat und einen sehr belobten Schwamm giebt. Das Blatt der weissen ist zweifarbig, oben weiß und unten grün. An der weissen und schwarzen Pappel wie auch am Kroton sind die jungen Blätter kreisrund, und werden, wenn sie älter sind, eckig. Die Ephenblätter sind anfänglich winklicht und in der Folge rund. Die Pappelbäume haben die längste Blattwolle, und am weissen, der auch die meisten Blätter haben soll, ist sie weiß, fast wie Schafwolle. Die Granat- und Mandelblätter sind roth

## §. 35.

Es verdient insbesondere Bewunderung, daß sich die Blätter der Ulme, Linde, des Oelbaums und der weissen Pappel in der Sonnenwende umkehren (n), und dient dieses zur sichersten Anzeige, daß der Sonnenlauf vollendet sei (o).

Die

(l) Buch 15. §. 7.

(m) Soll die Zitterpappel populus tremula Lin. seyn.

(n) So, daß die untere Fläche zur obern wird.

(o) Oder daß die Sonne die größte Höhe bereits erreicht habe.

Die Blåtter dieser Båume haben noch eine allgemeine Eigenschaft, die sie von andern unterscheidet. Die untere gegen die Erde gerichtete Seite hat eine grasgrůne Farbe und ist glåtter; denn die Nerven, die hårtere Haut und die Gelenke liegen auf der Oberseite und die Einschnitte unten, wie bei der menschlichen Hand. Die Oelblåtter sind auf der Oberflåche weisser und minder glatt, und eben so verhålt es sich mit dem Ephen. Die Blåtter aller Båume breiten tåglich ihre Oberflåche gegen die Sonne aus, um auch die untere erwårmen zu lassen, und alle haben auf der ersten einen rauhen Ueberzug, so unbedeutend er auch sei, der bei fremden Vőlkern die Stelle der Wolle vertritt.

## §. 36.

Ich habe bereits gesagt, daß im Orient aus den Pa mblåttern starke Seile gemacht werden, die sich am besten im Nassen gebrauchen lassen (p). Bei uns bricht man die Palmblåtter etwa nach der Ernde, und die ungetheilten sind die besten. Man trocknet sie vier Tage unter einem Dache, breitet sie darauf an der Sonne aus, låßt sie des Nachts im Freien liegen, bis sie weiß und trocken sind, und dann werden sie gespalten und verarbeitet.

## §. 37.

Der Feigenbaum, der Weinstock und der Ahornbaum haben ein sehr breites Blatt; die Myrte, der Granat-



(p) Siehe Buch 13. §. 7.

Granat- und Oelbaum ein schmales, die Ceder ein spitzes haarförmiges, die aquifolische Eiche und die Arten von der Ilex ein stachlichtes. Der Wachholderstrauch hat Stacheln statt der Blätter. Das Blatt der Kupresse und des Tamariskenbaums ist fleischigt, der Erle dick, des Rohrs und der Weide lang, des Palmbaums gedoppelt, des Birnbaums kreisförmig, des Apfelbaums spitzig, des Ephen eckigt, des Ahorn getheilt, der Weistanne und Tanne kammförmig eingeschnitten, der Eiche Robur am ganzen Umfange ausgebogen und der Brombeerstaude auf der Oberfläche stachlicht. Einige Gewächse, wie z. B. die Nesseln, haben beissende, und die Fichte, die Weistanne, die Tanne, der Lerchenbaum und die aquifolischen Eichen stechende Blätter. Am Oelbaum und der Eiche Ilex hat das Blatt einen kurzen und am Weinstock einen langen Stiel. Die Pappel hat ein zitterndes Blatt; der einzige Baum, an dem das Laub unter sich ein Geräusch macht —. Unter den Obstfrüchten bricht an einem gewissen Apfel in der Mitte ein Blatt, zuweilen auch zwei, hervor (q). Bei einigen Bäumen sitzt das Laub um die Zweige herum, bei andern in den Gipfeln derselben, und bei der Eiche Robur selbst am Stamme. Einige sind dicht, andere sparsam belaubt, und Bäume mit breiten Blättern haben gemeiniglich wenig. An der Myrte sitzen sie nach einer gewissen Ordnung (r), am Buxbaum sind sie hohl, an den Obstbäumen läßt sich keine Ordnung wahrnehmen. An dem Apfel- und

Birn-

(q) Buch 15. §. 15.

(r) Buch 15, 37.

Birnbaume gehen mehrere von einem Stiele aus. Die Blätter der Ulme und des Cytisus haben viel Rippen (s). Kato fügt noch die Pappel- und Eichenblätter hinzu, und sagt, man solle sie abnehmen und dem Vieh geben, ehe sie zu trocken werden. Den Ochsen kann man Feigen- Steineichen- und Epheulaub vorwerfen, und man giebt ihnen auch wohl Rohr- und Lorbeerblätter. Dem Speierapfelbaum fällt das Laub auf einmal ab, andern Bäumen nach und nach. So weit von den Blättern.

## §. 38.

Der ordentliche jährliche Gang der Natur ist dieser. Erst geschieht die Empfängniß, ohngefähr sechs Tage vor der Mitte des Februars, wenn der Favonius zu wehen beginnt, der, so wie er die spanischen Stuten, wie ich oben sagte (t), schwängert, auch alles befruchtet, was nur der Erde entsproßt. Dieser ist der zeugende Weltgeist, und hat auch, wie einige dafür halten, den Namen von fovere (u). Er bläßt vom Aequinoctialabend und mit ihm fängt der Frühling an. Wenn die Natur im Begriff ist, sich besaamen zu lassen, wenn dieser Wind alle Gewächse beseelt, so heißt dieses beim Landmann die Katulition (v). Die Gewächse



(s) Ramulosa sunt.

(t) B. 8. §. 67.

(u) Fovere heißt erwärmen, auch bebrüten. Der Lateiner Favonius ist der Griechen ihr Zephyr, und Zephyr heißt auf deutsch ein lebenbringender oder belebender Wind.

(v) Soll so viel heissen als die Brunstzeit.

wächse empfangen in verschiedenen Tagen, jegliches nach seiner Art. Einige sind, wie die Thiere, sogleich befruchtet, einige empfangen später und gehen mit der Frucht gleichsam lange Zeit schwanger. Diese Schwangerschaft heißt daher Germinatio (w). Die Gewächse gebähren wenn sie blühen, denn die Blüthe besteht aus zerrissenen Mutterhäutchen. Die Erziehung oder Ernährung sieht man, wenn die Frucht noch am Baume sitzt. Beides, die Erziehung und das Ausschlagen sind für sie mühsame Geschäfte.

## §. 39.

Die Blüthe verkündigt den vollkommnen Frühling und das neugebohrne Jahr. Sie ist die Freude der Bäume —. Nun zeigen sich die Gewächse neu und in einer andern als der gewöhnlichen Gestalt — Nun wetteifern sie in ihren bunten Farben schwelgerisch mit einander — Aber den Meisten ist diese Wollust versagt, denn nicht alle kommen zur Blüthe. Einige stehen traurig da und empfinden nicht die Freuden des Jahrs. Weder die Steineiche, noch Weistanne, noch der Lerchenbaum, noch die Fichte werden durch eine Blüthe erfreut, und kein bunter Bothe verkündigt die jährliche Wiederkehr ihrer Früchte —. Eben so ist es mit den zahmen und wilden Feigenbäumen beschaffen (x). Bei diesen Bäumen wird die Blüthe

(w) Germinatio von gerere partum. Auf deutsch heißt germinatio das Keimen, Ausschlagen, Hervorsprossen.

(x) Die neuere Botanik weiß davon nichts, denn alle Gewächse kommen zur Blüthe, ob uns gleich dieselben nicht jederzeit als ein buntes Gewand in die Augen fällt.

the gleich unmittelbar zur Frucht. Am Feigenbaum bewundert man die unzeitigen Geburten, welche nie zur Reife kommen. Auch der Wachholderbaum blühet nicht. Einige geben zwei Sorten davon an, die eine soll blühen und nicht tragen, und an der andern, welche nicht blühet, sondern nur trägt, sollen die Beeren unmittelbar hervorwachsen und zwei Jahr am Baume hangen. Es ist ungegründet, denn alle Wachholderbäume haben beständig eine finstere Miene (y). So blühet auch das Glück vieler Menschen nie —.

## §. 40.

Alle Gewächse, auch die blüthlosen, schlagen aus, aber auch hierbei verursacht die Gegend eine grosse Verschiedenheit. Von Bäumen gleicher Art schlagen die zuerst aus, welche in sumpfigten Gegenden stehen, dann folgen die im freien Felde und zuletzt die in den Wäldern. Der wilde Birnbaum schlägt seiner Art nach später aus als die andern Sorten. Mit dem ersten Wehen des Favonius bricht der Kornelbaum aus, dann der Lorbeerbaum, und kurz vor der Nachtgleiche die Linde und der Masholder. Die Pappel, Ulme, Weide, Esche und der Nußbaum brechen am frühesten mit aus, und auch der Ahorn verspätet sich nicht; andere, als z. B. die aquifolische Eiche, der Terebinthbaum, der Stechdorn (z); die Kastanie und



(y) Fallen niemals blühend und lieblich ins Auge. Dura facies est iis steht im Texte. So sagt Virgil auch durus sapor.

(z) Paliurus. Wahrscheinlich Rhamnus pal. Lin.

und Eichen mit Anfang des Frühlings. Der Apfelbaum wird später grün und die Eiche Suber ganz zuletzt. Einige Gewächse schlagen im Jahre zweimal aus, wovon entweder ein gar zu fruchtbarer Boden oder der Reiz einer anmuthigen Witterung die Ursache seyn mag; am öftern ereignet sich dieses bei den Getraidekräutern. Bei den Bäumen verursacht ein zu starker Trieb eine Entkräftung.

Einigen Bäumen aber ist es von Natur eigen, daß sie durch den Einfluß gewisser Gestirne außer dem Frühlingstrieb noch andere thun, wovon im nachfolgenden dritten Buche (a) am schicklichsten wird gehandelt werden können. Der Wintertrieb zeigt sich mit Aufgang des Adlers, der Sommertrieb mit A. des Hundes, und der dritte wenn der Arctur erscheint. Die letztern beiden sollen allen Bäumen gemein seyn, vorzüglich aber am Feigenbaum, Weinstock und Granatapfel bemerkt werden. Man will dieses daher beweisen, weil die Feigenbäume in Thessalien und Macedonien in den genannten Zeiten am häufigsten ausschlagen. Am besten kann man diese Bemerkung in Egypten machen. Andere Bäume setzen den einmal angefangenen Trieb fort. Die Eiche Robur, die Tanne und der Lerchenbaum machen im Treiben drei Absätze, und folglich drei besondere Schüsse, und eben so oft werfen sie die Schuppen von der Rinde ab, wie alle Bäume thun wenn sie treiben: denn weil sie gleichsam schwanger sind, zerplatzt ihnen die Rinde. Der erste dieser Schüsse geschieht mit Anfang des Frühlings in

(a) Nemlich im 18ten. Siehe daselbst S. 57.

in einer Zeit von ohngefähr funfzehn Tagen. Der zweite erfolgt wenn die Sonne durch die Zwillinge geht, und daher rührt es, daß die Spitze des ersten Schusses, wie man deutlich sieht, von dem folgenden fortgetrieben wird, und daß beim Anwachs des letztern ein Knoten entsteht. Der dritte geschieht in der Sonnenwende und dauert nur kurze Zeit, nicht länger als sieben Tage. Man sieht auch hier den Verbindungsknoten des neuen Schusses sehr deutlich.

Nur der Weinstock treibt zweimal, einmal wenn er die Trauben ansetzt, und das zweitemal wenn er im Begriff ist, sie zur Reife zu bringen. Gewächse, welche nicht blühen, setzen nur die Frucht an und bringen sie zur Reife. Einige blühen gleich wenn sie ausschlagen, und eilen zur Blüthe, und doch reift die Frucht späte, wie zum Beispiel am Weinstock; dagegen grünen und blühen andere erst spät und ihre Frucht reift geschwind, wie denn der Maulbeerbaum unter den städtischen Bäumen erst zuletzt ausschlägt, wenn die kalte Witterung gänzlich aufhört, und daher auch der klügste (b) Baum genannt wird. Wenn er aber auszuschlagen beginnt, bricht er in einer Nacht auf einmal ganz und zwar mit einigem Geräusche aus.

## §. 41.

Unter den Bäumen, welche, wie wir vorhin sagten, im Winter mit Aufgang des Adlers empfangen, blühet der Mandelbaum im Monat Januar zuerst, und im



(b) Sapientissima arborum.

im März reift die Frucht. Dann blühet zunächst die armenische Pflaume, nach ihr der Schwammapfel und frühe Pfirsche. Jene sind ausländische und diese werden durch die Kunst erzielt. Unter den wilden Bäumen blühen nach natürlicher Ordnung der markreiche Holunder und der marklose männliche Kornelbaum zuerst.. Unter den städtischen der Apfelbaum, kurz nachher und fast mit ihm der Birnbaum, der Kirschbaum und der Pflaumenbaum. Dann folgen die Lorbeeren und nach diesen die Kupressen, Granatäpfel und Feigen. Wenn diese schon blühen, schlägt der Weinstock und Oelbaum erst aus, und beide empfangen mit dem Aufgange ihres Gestirns oder der Vergilien. Der Weinstock und Oelbaum blühen in der Sonnenwende, doch fängt letzterer etwas später an Nach sieben Tagen, niemals früher, haben sie alle abgeblühet: einige gebrauchen zwar längere Zeit, doch beträgt dieselbe niemals über zweimal sieben Tage. Alle haben acht Tage vor der Mitte des Julius, also noch vor den Etesien ausgeblühet.

## §. 42.

Bei einigen entsteht nicht sogleich eine Frucht. Der Kornelbaum zeigt erst in der Sonnenwende eine weisse Frucht, die hernach blutroth wird. Der weibliche Baum dieser Art trägt nach dem Herbst eine so bittere Beere, daß sie kein einziges Thier kosten mag; sein Holz ist auch schwammigt und unbrauchbar, da es beim männlichen mit unter die fettesten Holzarten gehört. So sehr unterscheiden sich zwei Bäume von einerlei

einerlei Art! Der Terebinthbaum, der Masholder und die Esche geben ihren Saamen in der Erndte; der Nuß- Apfel- und Birnbaum, sehr späte, und sehr frühe Sorten ausgenommen, bringen im Herbst ihre Frucht. Die Eichbäume etwas später, mit Untergang der Vergilien, und nur die Hageiche im Herbst. Mit Anfang des Winters einige Apfel- und Birnsorten, wie auch die Eiche Suber. Die Tanne zeigt in der Sonnenwende eine Safranblüthe, und giebt nach dem Untergang der Vergilien Saamen. Die Fichte und Weistanne schlagen fast funfzehn Tage später aus, geben aber den Saamen ebenfalls nach Untergaug der Vergilien.

## §. 43.

Der Citronbaum, der Wachholder und die Eiche Ilex haben das ganze Jahr hindurch Früchte, denn neben der vorjährigen Frucht hängt schon eine neue. Am meisten muß man die Fichte bewundern; diese hat dreierlei Früchte zugleich, eine ist im Begriff zu reifen, die andere kömmt im folgenden Jahre und die dritte im dritten erst zur Reife. Kein Baum verspricht so viel als dieser. In eben dem Monat, wenn eine Fichtnuß abgenommen wird, reift schon eine andere wieder, und die ganze Anlage ist so gemacht, daß es in keinem Monat an reifen Früchten fehlt. Eine Fichtnuß, welche sich am Baume schon öfnet, wird Azania (c) genannt; man muß sie abnehmen, sonst schadet sie den übrigen.



(c) Deutsch: Eine vertrocknete.

## §. 44.

Nur folgende Bäume tragen keine Früchte, auch nicht einmal Saamen. Der Tamariskenbaum, der blos zu Besen gebraucht werden kann, die Pappel, die Erle, die Ulme Atinia und der Alaternstrauch (d), dessen Blätter eine Mittelgattung sind zwischen den Blättern der Steineiche und des Oelbaums. Unglücksbäume (e) heißen solche, davon bei gottesdienstlichen Handlungen nichts gebraucht werden darf, die weder angepflanzt werden noch Früchte bringen. Kremutius schreibt, daß der Baum, an welchen sich die Phyllis (f) erhieng, niemals grüne. Die Gummibäume öfnen sich nachdem sie ausgeschlagen sind (g); aber erst nachdem die Frucht abgenommen ist, verdickt sich das Gummi.

## §. 45.

Junge Bäume tragen nicht, so lange sie noch wachsen. Die Palmfrüchte, Feigen, Mandeln, Aepfel und Birnen fallen leicht vor der Reife ab, wie auch der Granatapfel, dessen Blüthe schon bei häufigem Thau oder Reif vom Baum fällt. Man pflegt daher die

(d) Alaternus. Rhamnus alaternus Lin. heißt auch Steinlinde, und wächst im südlichen Europa.

(e) Arbores infelices.

(f) Eine Tochter des Lykurgus, Königs von Thracien, die sich in Demophoon, Sohn des Theseus, dergestalt verliebt hatte, daß sie sich aus Sehnsucht erhieng.

(g) Um das Gummi auszulassen.

die Zweige des letztern niederzubiegen, damit sich diese schädliche Feuchtigkeit nicht so sehr festsetze als bei aufrechter Stellung geschehen würde. Der Birn- und Mandelbaum verlieren die Blüthe und junge Früchte bei einem Südwinde und trüber Luft, wenn es auch nicht regnet, wenn nemlich beim Abblühen dergleichen Tage einfallen. Die Weide läßt den Saamen sehr früh und allemal vor der Reife fallen, und daher nennt sie auch Homer die Fruchtverderbende (h), welchen Ausdruck das nachfolgende lasterhafte Zeitalter so übel verstanden hat, daß man noch jetzt, wie bekannt, den Weidensaamen für ein Mittel hält, bei den Weibern eine Unfruchtbarkeit hervorzubringen. Wie weislich handelt auch hier die Natur! Da die Weide so leicht wächst, und vermittelst eingepflanzter Reiser fortgepflanzt werden kann; so hat sie für die Erhaltung ihres Saamens nicht sonderlich gesorgt. Nur eine einzige Weide auf der Insel Kreta, am Eingange der Jupitershöle, soll den Saamen zur Reife bringen. Er sieht der Beschreibung nach häßlich aus, ist von holziger Substanz und so groß wie eine Kicher.

## §. 46.

Bei einigen Bäumen verursacht der schlechte Boden eine Unfruchtbarkeit, wie denn auf der Insel Paros ein ganzer haubarer Wald steht, der niemals trägt. Die Pfirschbäume auf Rhodus blühen nur. Die Ursache, warum ein Baum trägt und der andere nicht, liegt auch mit im Geschlechte, denn die männlichen Bäume tragen nicht. Einige behaupten das Gegentheil,

(h) Frugiperda.

theil, und lassen den männlichen Baum tragen. Auch wenn die Bäume zu dicht stehen, werden sie unfruchtbar.

## §. 47.

Einige tragende Bäume haben Früchte an den Seitenzweigen und auch im Gipfel, dahin gehören der Birn- Granat- Feigen- und Myrtenbaum. Bei andern verhält es sich hierinn wie mit dem Getraide, denn bei einigen Getraidearten sitzt die Frucht oben in der Aehre, bei den Hülsenfrüchten aber an den Seiten. Nur der Palmbaum hat, wie oben gesagt, seine Frucht in einer Kapsel, aus welcher sie traubenförmig hervorhängt.

## §. 48.

Bei allen andern sitzen die Früchte, der Bedeckung wegen, unter den Blättern, nur ist der Feigenbaum auszunehmen, dessen Blatt, weil es eines der größten ist, zu viel Schatten geben würde, daher sie denn auch über dasselbe erwächst, auch entsteht es, wenn die Frucht schon da ist. Eine gewisse Art Feigenbäume in Cilicien auf Cyprus und in Hellas hat, der Erzählung nach, das eigene, daß die reifende Feige unter dem Blatte und die unreife über demselben sitzt. Unter den Feigenbäumen giebt es auch einige, deren Feigen vor der gewöhnlichen Zeit schon reif sind; zu Athen heißen sie Vorläufer, und am häufigsten findet man sie in der lakonischen Art.

## §. 49.

Es giebt auch Feigenbäume, welche jährlich zweimal tragen, und auf der Insel Cea giebt es wilde, welche dreimal Früchte bringen. Die zweite Feige bricht gleich nach der ersten hervor, und ihr folgt die dritte, welches eben die ist, mit der die zahme Feigenbäume kaprificirt werden (i). Auch der wilde Feigenbaum hat die Frucht über den Blättern. Unter den Apfel- und Birnbäumen finden sich ebenfalls zweimaltragende, und auch solche, die die Frucht vor der gewöhnlichen Zeit zur Reife bringen. Der wilde Apfelbaum trägt zweimal, die zweite Frucht reift, und zwar vorzüglich in sonnichten Gegenden, nach Untergang des Arcturs. Manche Weinstöcke tragen dreimal, und werden deshalb die tollen (k) genannt; denn wenn die erste Traube reift, wächst die andere und die dritte blühet. Nach dem M. Varro gab es zu Smyrna am Matrdum (l) einen Weinstock, der zweimal trug, und im Konsentinischen stand ein Apfelbaum von eben dieser Eigenschaft. Im Takapensischen Gefilde in Afrika ist dieses was gewöhnliches, und zu einer andern Zeit werden wir ein mehreres davon sagen (m). So fruchtbar ist hier der Boden —. Die Kupresse trägt dreimal, denn man sammlet ihre Beeren im Januar, Mai und September, und jede Sorte ist von besonderer Größe.

Man

(i) Die Beschreibung davon steht Buch 15. §. 21.

(k) Vites insanae.

(l) Am Tempel der Muttergöttin (matris deûm), der Cybele.

(m) Buch 18. §. 51.

Man bemerkt an den mit Obst belasteten Bäumen einige Verschiedenheiten. Manche sind oben am fruchtbarsten, manche unten; zu den erstern gehören der Arbutus und die Eiche, zu den letztern die Nußbäume und die tauben Feigen (n). Je älter ein Baum, je sonnichter die Gegend bei einem nicht sonderlich fetten Boden ist, desto eher reifen die Früchte. Alles wilde Obst wird später reif, und manches gar nicht. Bäume, welche umpflügt und umhackt werden (o), bringen ihre Früchte zeitiger zur Reife und sind auch fruchtbarer.

## §. 50.

Auch das Alter verursacht Unterschiede. Die Mandel- und Birnbäume, wie auch die Eichen und eine gewisse Art Feigen tragen im Alter am besten; andere Bäume in der Jugend, aber ihre Früchte werden später reif, wie man dieses am Weinstock am besten bemerken kann. Denn alte Stöcke geben den besten und junge den mehresten Wein. Der Apfelbaum wird bald alt und die Aepfel schlechter, denn sie sind kleiner und dem Wurmstich sehr ausgesetzt, ja im Baume selbst erzeugen sich Würmer. Die Frucht des Feigenbaums ist die einzige, die auf eine künstliche Art zur Reife gebracht wird (p), denn man hat ja einmal das

(n) Fici mariscæ.

(o) Quæ subarantur aut ablaqueantur.

(p) Auf welche Art, sagt Pl. nicht, wahrscheinlich zielt er auf die im 15 Buche beschriebene Kaprifikation, obgleich Harduin meint, daß er hier einen andern Kunstgriff im Sinne habe. Da vermittelst angestreueter Hirse und Gerste der Feigenbaum früher Früchte bringen soll. Aber Pl. hätte diese Methode gewiß auch beschrieben.

das seltsame Vorurtheil, daß unzeitige Früchte einen grössern Werth haben. Alle Bäume, welche stark tragen, werden frühzeitig alt; ja es sterben auch wohl einige sogleich, wenn die Witterung den Grad der Annehmlichkeit hatte, daß sie die gesammte Tragekraft derselben auf einmal anreizte, welches vorzüglich dem Weinstock wiederfährt.

Dagegen wird der Maulbeerbaum sehr spät alt, weil er sich nie überträgt, und auch Bäume von krausem Holze stehen lange, ehe sie áltern, wie zum Beispiel der Masholder, der Palmbaum und die Pappel. Bäume, welche man umpflügt, werden früher alt, wilde am spätesten, wie denn überhaupt jede Kultur die Tragbarkeit vermehrt, und diese das Alter beschleunigt. Solche Bäume blühen früher, schlagen zeitiger aus, bringen alles geschwinder zum Vorschein, werden dadurch geschwächt, und jedes schwache Subjekt empfindet den Einfluß der Witterung stärker.

## §. 51.

Einige Bäume bringen mehrerlei Früchte, wie auch bei den Eichbäumen bereits bemerkt ist (q). Der Lorbeerbaum hat ganz eigene traubenartige Gewächse, vorzüglich der unfruchtbare, der weiter nichts trägt, und daher auch von einigen für den männlichen Baum gehalten wird. Die Haselnußbäume tragen gedrungene derbe Kätzchen (r), die man zu weiter nichts

(q) Siehe §. 9. bis 15.

(r) Julos.

nichts gebrauchen kann. Der Buxbaum liefert die mehresten Gewächse. Er trägt seinen gewöhnlichen Saamen, das sogenannte Korn Kartägum, an der Nordseite Mistel und an der Südseite das Gewächs Hyphear, von welchen allen bald ein mehreres gesagt werden soll (s). Zuweilen hat ein Buxbaum alle vier Gewächse zugleich.

## §. 52.

Einige Bäume sind einfach, das heißt, sie haben über der Wurzel nur einen Stamm und daran häufige Zweige, dahin gehört der Oelbaum, der Feigenbaum und der Weinstock. Andere sind strauchartig, wie der Stechdorn, die Myrte und die Haselstaude. Die Haselnuß ist sogar besser und wird reichlicher gewonnen, wenn sich der Baum in mehrere Zweige zertheilt. Einige haben keinen eigentlichen Stamm, wie eine gewisse Art Buxbaum und der Lotosbaum jenseit des Meers. Andere sind zwei- auch wohl fünfstämmig. Einige haben einen gablichten oder getheilten Stamm, aber wenig Zweige, wie z. B. der Holunder, andere einen ungespaltenen mit vielen Zweigen, wohin die Weistanne gehört. Bei einigen, z. B. an der Weistanne und Tanne, sitzen die Zweige nach einer gewissen Ordnung, bei andern ohne Ordnung, wie an der Eiche Robur, am Apfel- und Birnbaum. An der Tanne stehen die Gabeln aufwärts und die Zweige zum Himmel empor, und neigen sich nicht zur Seite herab. Es ist sonderbar, daß der Baum stirbt, wenn man den Zweigen die Spitzen

(s) Im 93. §. dieses Buchs.

Spitzen nimmt; und hauet man sie ganz ab, so bleibt er am Leben, ja der Rest stirbt nicht, wenn man den Baum unter den Zweigen abhauet: nimmt man ihm aber nur die oberste Spitze, so geht er ganz aus. Einige, wie z. B. die Ulme, sind gleich über der Wurzel bezweigt, andere im Gipfel, wohin die Fichte und der Lotos- oder griechische Bohnenbaum gehört, welcher letztere zu Rom darum Lotos genannt wird, weil seine Frucht sehr lieblich schmeckt; sie ist zwar eigentlich eine wilde, kömmt aber ihrer Beschaffenheit nach der Kirsche sehr nahe (t). Man hat diesen Baum gern vor den Häusern, denn er breitet seine Zweige weit aus, welche auf dem kurzen Stamme einen ausgedehnten Schatten geben, und oft zu den Häusern der Nachbarn hinüber wachsen. Aber der Schatten ist von sehr kurzer Dauer, denn im Winter fallen die Blätter ab und die Sonne strahlt wieder durch. Der Baum hat eine sehr schöne und lieblich ins Auge fallende Rinde, und kein Baum hat (nach Verhältniß) so lange, so starke und eine solche Menge von Zweigen, deren jeden man für einen eigenen Baum halten sollte. Mit der Rinde färbt man Häute und mit der Wurzel Wolle. Die Aeste des Apfelbaums haben eine besondere Gestalt, viel kleinere sitzen an einem grössern, und die ganze Figur ähnelt den Schnautzen wilder Thiere (u).

§. 53.

(t) Wahrscheinlich ist hier vom Rhamnus lotus Lin. oder wilden Elsbeerbaum alisier die Rede.

(u) Ferarum rostra reddunt, adhærentibus uni maximo minoribus, lautet die Stelle im Grundtext, welche eine

## §. 53.

Einige Aeste sind blinde oder treiben nicht, entweder weil sie von Natur nicht Kraft genug dazu haben, oder weil sie schon einmal abgehauen sind, und ihre Wachskraft durch die Wunde gewaltsam geschwächt worden. Was bei einem Baum von getheiltem Stamm ein Ast ist, das ist bei dem Weinstock das Auge und am Rohre der Knoten. Alle sind nahe über der Erde am dicksten. Die Tanne, der Lerchenbaum, der Palmbaum, die Kupresse und Ulme, und überhaupt einstämmige Bäume wachsen in die Länge, und unter den Bäumen, welche viel Zweige haben, finden sich zuweilen Kirschbäume, welche Balken geben, die vierzig Kubitus lang und durchgehends zwei Kubitus dick sind. Manche, wohin die Apfelbäume gehören, zertheilen sich bald in Zweige.

## §. 54.

Einige haben eine zarte Rinde, andere eine dicke. Zu den ersten gehören der Lorbeerbaum und die Linde, zu den letztern die Eiche Robur. Bei einigen, als am Apfel- und Feigenbaum, ist sie glatt, bei andern, an der Eiche Robur und am Palmbaum, rauh. Bei allen alten Bäumen ist sie runzlichter. An manchen, z. B. am Weinstock, zerplatzt sie von selbst, von andern, wohin der Apfel- und Elzbeerbaum gehören, fällt

fast wörtliche Uebersetzung einer Stelle des Theophrasts ist. Die Worte sind leicht zu verstehen, ich muß aber bekennen, daß ich nicht recht einsehe, was Pl. und Theophrast damit sagen wollen.

fällt sie ab. Die Eiche Suber und die Pappel haben eine fleischigte, der Weinstock und das Rohr eine zasrige, und der Kirschbaum eine papierartige Rinde. Am Weinstock, an der Linde und Tanne besteht sie aus mehrern Häuten, am Feigenbaum, Rohre und mehrern ist sie einfach.

## §. 55.

Bei den Wurzeln findet sich nicht minder eine grosse Verschiedenheit. Der Feigenbaum, die Eiche Robur und der Ahornbaum haben viele und die Apfelbäume kurze und dünne Wurzeln. Die Tanne und der Lerchenbaum werden nur von einer einzelnen Wurzel getragen; doch hat diese einige sehr kleine Nebenwurzeln. Die Wurzel des Lorbeerbaums ist dick und von ungleicher Stärke, wie auch des Oelbaums, die dabei auch ästig ist. Die Eiche Robur hat eine fleischigte. Wenn wir dem Virgil glauben dürfen, so steigt die Hageiche mit ihren Wurzeln so tief in die Erde hinein, als sie hoch ist (v). Die Wurzeln des Oel- und Apfelbaums und der Kupresse laufen unter der Oberfläche des Rasen fort. Einige Bäume nehmen mit den Wurzeln einen geraden, andere einen gekrümmten Gang; zu den erstern gehören der Lorbeer- und Oelbaum, zu den letztern der Feigenbaum, dessen Wurzeln wie die



(v) Die Stelle steht Georg. lib. *II.* v. 291, und lautet so:

Aesculus inprimis, quæ quantum vertice ad auras,
Aethereas, tantum radice in tartara tendit.

Wenn Virgil in diesen Büchern die Natur beschreibt; so muß man doch bedenken, daß er auch als Dichter schildert.

Wurzeln der Tanne und anderer wilden Bäume, rauh und haarig sind. Die Bergbewohner drehen aus diesen Härchen zarte Fäden, aus welchen sie recht gute Flaschen und andere Gefäße zu flechten wissen. Einige glauben, daß die Wurzeln nur so tief in die Erde gehen, als die Sonnenwärme eindringt, welches, wie sie sagen, von der Beschaffenheit des Bodens, ob er nemlich locker oder fett ist, abhangen soll, ich halte aber ihre Meinung für ungegründet; wenigstens findet sich bei den Schriftstellern eine Nachricht von einer ausgegrabenen Tanne, deren Wurzel acht Kubitus tief in die Erde gieng, und nicht ganz ausgegraben, sondern noch abgerissen wurde. Die Wurzel des Citrusbaumes (w) ist die dickste und breitet sich am meisten aus, dann zunächst die vom Ahorn, von der Robur und andern Eichen. Die Wurzel mancher Bäume, z. B. des Lorbeerbaums, wachsen rascher auf der Erdoberfläche als in der Erde: wenn daher der Stamm vertrocknet und abgehauen ist, so treibt die Wurzel von neuem und noch stärker. Einige halten dafür, daß ein Baum zeitiger alt wird, wenn er kurze Wurzeln hat; aber sie sind schon durch den Feigenbaum widerlegt, denn dieser hat sehr lange und ältert sehr bald. Auch halte ichs für eben so ungegründet, was manche behaupten, daß nemlich die Wurzeln mit zunehmendem Alter der Bäume abnehmen: denn man hat eine vom Sturm ausgerissene alte Eiche gesehen, welche ein ganzes Jugerum vom Erdreich zwischen ihren Wurzeln faßte.

§. 56.

(w) Der Buch 13, §. 29. beschrieben wurde.

## §. 56.

Es geschieht öfters, daß niedergerissene Bäume wieder aufgerichtet werden, und dann, wenn ich so sagen soll, in der Erdwunde wieder zu leben beginnen. Am häufigsten sieht man dieses am Ahorn, der wegen der Dichtigkeit seiner Zweige den Windstößen am stärksten ausgesetzt ist. Man hauet die Zweige ab, befreiet ihn von dieser Last, und setzt ihn in sein voriges Loch wieder ein. Auch mit Nußbäumen, Oelbäumen und andern hat man dergleichen vorgenommen.

Man findet in den Exempelbüchern, daß öfters Bäume, ohne Windstos erlitten zu haben, noch aus andern Ursachen, blos durch ein Wunder, umgefallen sind, und sich von selbst wieder aufgerichtet haben. In den cimbrischen Kriegen ereignete sich für die römischen Quiriten (x) ein solches Zeichen. Im Hain der Juno Nuceria richtete sich eine Ulme, der man, weil sie auf einen Altar hingefallen war, die obern Zweige abgehauen hatte, von selbst wieder auf, und blühete auch sogleich. Von nun an hob sich auch die durch jene Niederlagen geschwächte römische Majestät wieder empor —. Ein gleicher Vorfall ereignete sich zu Philippi mit einer umgefallenen und behauenen Weide, und zu Stagira im Museum mit einer weissen Pappel —. Alle diese Begebenheiten gaben eine gute Vorbedeutung. Das größte Wunder ist dieses, daß



(x) Quiriten, quirites, hiessen eigentlich nur diejenigen von den römischen Bürgern, welche in der Stadt Rom ansäßig waren.

eine Hageiche zu Antandrus, die an den Seiten schon behauen war, wieder zu wachsen anfieng, und funfzehn Kubitus hoch und vier Ulnen (y) dick wurde.

§. 57.

So wie wir die Bäume von der Natur erhalten, entstehen sie auf eine dreifache Art; sie schlagen entweder von selbst auf, oder erwachsen aus dem Saamen oder aus der Wurzel. Die Kultur giebt noch mehrere Entstehungsarten an die Hand, und wir werden davon in einem besondern Buche handeln; denn bis jetzt haben wir bei unserer ganzen Abhandlung blos die mannichfaltige und von so viel Seiten her bewunderungswürdige Natur zum Augenmerk. Wir haben auch schon gesagt, daß die Bäume nicht in allen und jeden Gegenden wachsen, noch darinn gedeyen, wenn man sie hinein verpflanzt. Zuweilen ist hieran ein gewisser Eckel der Gewächse, und zuweilen ihre Widerspenstigkeit schuld, öfters aber sind auch die zu schwach, welche man versetzt. Zuweilen ist das Klima nicht günstig, zuweilen widersetzt sich der Boden.

§. 58.

Die Balsamstaude wächst in keinem andern Lande (z), und der Citronbaum trägt nirgends, als wo er einheimisch ist. Der Palmbaum will nicht aller

Orten

(y) Ulna, vermuthlich soll das Wort hier eine Klafter bezeichnen, so pflegt es auch durch Elle übersetzt zu werden.

(z) Als in Judäa.

Orten wachsen, wenigstens nicht tragen; und wenn er ja Früchte verspricht und auch wohl schon zeigt, so bringt er diese erzwungene Geburten doch nicht zur Reife. Die Zimmetstaude ist zu zart, als daß sie sich in das benachbarte Syrien könnte versetzen lassen. Die so reizende Amomum- und Narden-Staude trägt in Arabien nicht, wenn sie auch nur aus dem nahen Indien und überdem noch zu Schiffe hinüber gebracht wird, wie denn der König Seleukus diesen Versuch gemacht hat. Am sonderbarsten ist es, daß sich die Bäume selbst noch mehrentheils erbitten lassen zu wachsen und in fremde Länder über zu wandern, daß man auch zuweilen den Boden dahin bringt, diese Fremdlinge und Ankömmlinge zu nähren und zu pflegen, die Luft und Witterung aber niemals dazu bewegen kann. Der Pfefferbaum wächst in Italien, die Kaßienstaude sogar im Norden, und der Weihrauchbaum kam ehemals in Lydien fort; aber woher nimmt man die Sonnenwärme, die alle (wäßrige) Säfte dieser Bäume verzehrt und das Schwitzharz erkocht?

Es ist bewunderungswürdig, daß sich die Natur in solchen Bäumen umändert und doch im Ganzen dieselbe bleibt. Sie hatte die Ceder für heisse Gegenden bestimmt, und diese wächst auf den Gebürgen von Lycien und Phrygien (a). Die Kälte sollte des Lorbeerbaums Feindin seyn, und kein Baum wächst auf dem Berge Olympus so häufig als er. Am cimmerischen Bosphorus, in der Stadt Pantikapäum, gab sich der König Mithridates und alle Einwohner dersel-

 ben

(a) Wo es, wie auf allen Gebürgen, kalt ist.

ben die möglichste Mühe, nur zum Behuf heiliger Geschäfte, einen Lorbeer- und Myrtenbaum zu haben; aber sie waren nicht so glücklich, obgleich dort Bäume aus dem warmen Klima, z. B. Granat- und Feigenbäume, auch die auserlesensten Apfel- und Birnbäume im Ueberfluß wachsen; und die Fichte, Tanne und Weistanne, Bäume, welche in kalten Gegenden zu Hause gehören, hat die Natur dort nicht erzeugt — Doch warum gehe ich nach Pontus? Selbst bei Rom kommen Kastanien und Kirschen nicht gut fort, die Pfirsche und Mandel läßt sich im Tuskulanischen ungern anpflanzen, und doch sind bei Terracina *die* Wälder voll davon —.

## §. 59.

Der Kupressenbaum ist ein ausländischer, und es kostete anfänglich viel Mühe, ihn fortzubringen, daher auch Kato seiner öfter, und weitläuftiger gedenkt als aller übrigen Bäume. Er wächst mit Verdruß, bringt eine entbehrliche Frucht, nemlich eine Beere von häßlicher Gestalt, hat ein bitteres Blatt, giebt einen heftigen Geruch und nicht einmal einen angenehmen Schatten, ein poröses Holz und könnte in dieser Absicht fast füglich zu den Sträuchern gerechnet werden. Er ist dem Pluto heilig und wird zum Leichenzeichen vor die Häuser gesetzt. Der weibliche Baum bleibt lange unfruchtbar. Wenn er die Gestalt einer runden Pyramide hat, wird er noch einigermaßen geachtet; doch man läßt sich weiter keinen Gebrauch von ihm machen, als daß man ihn zum Unterschied

terschied der Reihen unter die Fichten pflanzt. Itzt gehört er zu den Bäumen, welche künstlich beschnitten werden, man zieht dichte Hecken davon; und weil er nicht aufschiessen darf, bleiben Laub und Zweige immer gleich zart. Man weiß ihn so zu ziehen und zu beschneiden, daß in den Hecken oder Wänden ganze Gemählde, als Jagden, Flotten und andere Dinge vorgestellet werden (b), denn sein Blatt ist zart, kurz und beständig grün. Es giebt zwei Sorten. Die eine windet sich in Form einer runden Pyramide oben spitz zu und wird für die weibliche gehalten. Die andere, die männliche, verbreitet ihre Zweige und läßt sich behauen. Beide läßt man so lange wachsen, bis man Stangen und Latten aus ihren Zweigen nehmen kann, und ein dreizehnjähriger Zweig wird mit einem Denar bezahlt. Eine Kupressenpflanzung intereßirt sich daher vorzüglich gut, und die Alten pflegten zu sagen, sie sei die Aussteuer ihrer Töchter. Die Insel Kreta ist das eigentliche Vaterland des Kupressenbaums, ob ihn gleich Kato den tarentinischen Baum nennt. Vermuthlich giebt er ihm diesen Namen, weil er hier zuerst von Kreta aus angepflanzt seyn mag.

Auf

(b) Trahitur etiam in picturas *operis topiarii*, venatus classesque et imagines rerum lautet diese Stelle im Grundtext. Opus topiarium hieß bei den Alten dreierlei: 1) eine mit Buschwerk künstlich bekleidete Mauer oder Wand; 2) eine Wandmahlerei, welche Landschaften, Alleen und dergleichen vorstellt; 3) eine lebendige Wand oder Hekke, worin mit der Gartenscheere allerlei Figuren ausgeschnitten sind. Die letztere Bedeutung ist hier anzunehmen. Siehe Cilano Alterthümer, Theil 2. Seite 556.

Auf der Insel Aenaria schlägt er wieder aus, wenn er abgehauen ist. Auf Kreta schlägt er von selbst und aller Orten auf, wo nur das Erdreich einigermaßen angeregt wird, und treibt auch gleich in die Höhe. Ja er wächst hier auch aus eigenem Triebe, ohne daß man nöthig hätte, den Boden im geringsten zu bearbeiten, und vorzüglich auf dem idäischen und sogenannten weissen Gebürge und auf dessen höchsten beständig mit Schnee bedeckten Gipfeln, worüber man sich billig wundern muß, da er in andern Gegenden nur in der Wärme gedeihet. Er läßt sich ungern in einen fremden Boden verpflanzen.

## §. 60.

Doch kömmt dabei nicht allein die Natur des Erdreichs oder die beständig gleichförmige Witterungsart, sondern auch die Wirkung gewisser periodischen Regen mit in Betrachtung. Gemeiniglich führt das Regenwasser einen Saamen bei sich, der uns, seiner Art nach, zuweilen bekannt, öfters aber auch unbekannt ist. Dieß war der Fall in der Landschaft Cyrene, als das Laserkraut (c) zum erstenmal aufschlug, wie wir auch in der Kräuterbeschreibung zeigen werden. Sehr nahe an der Stadt Cyrene entstand auch nach einem pechartigen und schleimigten Regen ein Wald, ohngefähr im Jahre Roms 330. (d).

§. 61.

(c) Laserpitium, vermuthlich Laserpitium ferulaceum Lin.

(d) Daß subtile Saamenkörner zuweilen vom Winde aufgehoben werden, und im Regen wieder niederfallen, ist nichts unmögliches.

## §. 61.

Nach jetziger Meinung ist der Epheu in Asien einheimisch. Theophrast behauptete das Gegentheil und sagt, daß man ihn auch nicht einmal in Indien überall, sondern nur auf dem Berge Merus finde, daß sich Harpalus alle mögliche, aber dennoch vergebliche, Mühe gegeben habe, ihn in Medien anzupflanzen, und daß Alexander, der Seltenheit dieses Gewächses wegen, mit einem mit Epheu bekränzten Heere, um den Vater Bacchus nachzuahmen, zurückgezogen sei. Einige Völker Thraciens schmücken noch jetzt an feierlichen und heiligen Festen dieses Gottes Spiesse, Helme und Schilde mit Epheu. Der Epheu ist der Bäume und aller Gewächse Feind, dringt in Gräber und Mauren, wächst an kühlen Oertern und ist daher der Schlangen, welche die Kühle lieben, angenehmster Aufenthalt. Ich wundere mich also, daß er noch im geringsten geachtet wird.

Es giebt, wie bei allen Gewächsen, zwei Hauptarten davon, die männliche und weibliche. Der männliche Epheu hat, der Beschreibung nach, einen stärkern Stamm, ein härteres, fetteres Blatt und eine fast purpurfarbene Blume. Die Blüthe von beiden ähnelt der wilden Rose, nur daß sie nicht riecht. Jede von diesen Arten begreift drei Gattungen unter sich. Es giebt einen weissen, schwarzen und einen sogenannten Helixepheu, und diese Gattungen haben wieder einige Untergattungen. An manchem Epheu ist nur die Frucht weiß, an anderm auch das Blatt. Bei dem mit der weissen Frucht finden sich entweder

dich-

dicht aneinander gewachsene grosse Beeren an kreisförmig gewundenen Kämmen (e), welche Korymben (f) genannt werden; oder die Beeren sind klein und sitzen einzelner an der Traube; im letztern Fall wird der Epheu selenitischer (g) Epheu genannt. Eben so verhält es sich bei dem schwarzen. Einiger hat einen schwarzen, anderer einen safranfarbenen Saamen, und dieß ist die Art, von welcher die Dichterkronen genommen werden; ihr Blatt ist nicht völlig schwarz. Einige nennen sie die Nysische, andere die Bacchische, und unter den schwarzen Arten hat sie die größten Trauben. Einige Griechen machen auch aus dieser Art in Rücksicht auf die Farbe der Beeren wieder zwei andere, nemlich die erythranische und chrysokarpische (h).

Der Helixepheu (i) unterscheidet sich hiervon in vielen Stücken, hauptsächlich aber an den Blättern, welche klein, winklicht und schöner gestaltet sind, da die vorigen Sorten nur ganz simple haben. Er unterscheidet sich ferner durch die Länge der Schußgelenke (k), vorzüglich aber durch die Unfruchtbarkeit, denn

(e) Racemus.

(f) Corymbi, die Traubenkämme woran die Beeren sitzen.

(g) Selenitium, woher? darüber sind die Kritici nicht einig, Harduin vermuthet, die Benennung stamme vom Silen her, der gewöhnlich mit Epheu bekränzt wurde, siehe §. 63.

(h) Das heißt die roth- und goldbeerige.

(i) Helix.

(k) Internodia, die Länge von einem Blatte der Knoten zum andern.

denn er trägt nichts. Einige glauben, daß diese Unterschiede blos vom Alter, nicht aber von den Arten, herrühren, und daß aus dem ursprünglichen Helixepheu, wenn er alt wird, ein gewöhnlicher Epheu werde (1). Aber ihr Irrthum ist sehr leicht einzusehen, denn es giebt vom Helixepheu verschiedene Arten, unter welchen folgende drei die merkwürdigsten sind. Grüner, grasfarbener, der am häufigsten gefunden wird, zweitens weißblättriger und drittens buntblättriger, der auch thracischer genannt wird. Eine Art von den grasfarbenen hat zärtere, dichtere und nach einer gewissen Ordnung stehende Blätter; bei einer andern ist es hierinn anders beschaffen. Eine Sorte des bunten hat auch zarte, dichte und nach einer Ordnung stehende Blätter, bei der andern findet sich dieß wieder nicht. Manche Sorten haben ein grosses, manche ein kleines Blatt; auch unterscheiden sich

(1) Dieß ist auch die Meinung des Ritter Linnee. Er schreibt in seinen amoenitatibus acad. davon folgendes. „Der Epheu hat in seinen ersten Jahren lanzettförmige Blätter, doch weder Blume noch Frucht, ist also kindisch, hedera humi repens, (wahrscheinlich dieser helix). In der Jugend hat er fünf lappigte Blätter, und läuft an Bergen und Felsen hinauf, hedera major sterilis. In der Mitte seines Lebens bekommt er dreilappige Blätter, hält sich nicht mehr an, sondern steht ganz allein als ein Baum aufrecht, und prangt mit Blumen und Früchten, welches die mannbaren Jahre sind. Hedera arborea. Wenn sich aber das Alter nähert, hat er eyförmige Blätter ohne Lappen. Hedera poetica" Wenn dieses gegründet ist, so fällt die ganze künstliche plinianische Eintheilung der Epheuarten weg. In den Kräuterbüchern heißt hedera helix auch kleiner oder Kriech-Epheu,

sich die Blätter nach ihren Flecken. Der grasfarbene Helix wächst am meisten in die Länge.

Der weisse tödtet die Bäume (m), benimmt ihnen allen Saft, und wird daher auch am Ende so dick als der Baum selbst. Er ist an den grossen breiten Blättern, an den aufgerichteten Knospen, die bei andern Arten gebogen sind, und an den aufrechtstehenden Trauben kenntlich. Die übrigen Epheuarten haben wurzelförmige Ranken, dieser aber, dann zunächst der schwarze, hat starke Zweige. Dem weissen Epheu ist es eigen, daß er die Ranken *mitten* zwischen den Blättern austreibt, und sich *an beiden* Seiten auch an Mauern, die er nicht umfassen kann, fest hält. Man kann daher die Ranken an verschiedenen Orten durchschneiden, ohne daß es dem Epheubaum schadet, denn er hat gleichsam eben so viel Wurzeln als er Zweige hat, und bleibt unverletzt, behält seine völlige Stärke, saugt die Bäume aus und erstickt sie. Der weisse unterscheidet sich vom schwarzen auch an der Frucht, denn einige Sorten haben eine so bittere, daß sie auch die Vögel nicht berühren. Es giebt auch steifen ohne Stütze stehenden Epheu, und ist dieses die einzige Art, die bei den Griechen Cissos (n) genannt wird; der andere, auf der Erde kriechende, Epheu heißt Chamaecissos (o).

Der

(m) Wenn er sie als eine Schmarotzerpflanze umschlingt, und an ihnen in die Höhe wächst.

(n) Epheu im eigentlichen Verstande.

(o) Oder Zwergepheu.

Der sogenannte Smilax (p), der ursprünglich aus Cilicien stammt, aber in Griechenland noch häufiger gefunden wird, ist dem Epheu ähnlich, hat am Stamme dicht aneinander sitzende Knoten, viele und stachlichte Ranken, ein epheuähnliches und kleines Blatt ohne Winkel, aus dessen Stiele Gabeln (q) hervorgehen, und eine weisse Blume, die wie eine Lilie riecht. Seine Trauben ähneln nicht den Epheutrauben, sondern den Trauben des wilden Weinstocks, sehen roth aus und in den grössern Beeren liegen drei schwarze harte Kerne, in den kleinern aber nur einer. Man bedient sich seiner weder bei heiligen Handlungen noch zu Kränzen: er ist ein Trauergewächs, weil ein Mägdchen dieses Namens, die sich in einen Jüngling, Krokus, verliebt hatte, in ihn verwandelt wurde (r). Der Pöbel, welcher dieses alles nicht weiß, entheiliget auch gemeiniglich seine Festfeier damit, denn er hält ihn für den Ephen, mit welchem, wie allgemein bekannt ist, die Dichter, der Bacchus und Silenus (s) gekränzt werden. Aus dem Smilarholze werden Schreibtafeln gemacht, und es hat die Eigenschaft, daß es leise schallt, wenn man's vor das

(p) Smilax excelsa Lin. caule aculeato angulato, foliis inermibus cordatis novem nerviis. deutsch Stechwinde.

(q) Pampini, die kleinen Ranken oder Schnüre mit welchen sich verschiedene Gewächse, z. B. die Erbsen festhalten, nach der Sprache der neuern Botanisten die cirrhi.

(r). Ovids Metam. Buch 4. v. 283.

(s) Ein Sohn von Pan, der den Bachus auferzogen hatte.

das Ohr hält. Mit dem Epheuholze soll man die Weine auf eine wunderbare Art probiren können. Man läßt sich nemlich ein Gefäs daraus machen, und gießt den Wein, den man proben will, hinein, alsdann zieht sich der reine Wein durch, und das etwa beigemischte Wasser bleibt zurück.

## §. 62.

Unter den Gewächsen, welche kalte Gegenden lieben, mag hier auch das Wassergesträuch stehen. Die Rohre sind darunter die vornehmsten; sie sind *uns* im Kriege und im Frieden, wie die Erfahrung lehrt, nothwendig, und gewähren uns auch manches Vergnügen (t). Die nördlichen Völker decken ihre Häuser damit, und wenn die Dächer hoch sind, dauren sie viele Jahre. In den übrigen Gegenden des Erdbodens wird es zu leichten Decken in den Zimmern gebraucht. Der Halm, und vornemlich vom egyptischen Rohr, das überdem mit dem Papier schon einigermaßen verwandt ist (u), wird zum Schreiben auf dem Papiere gebraucht (v); doch giebt das gnidische und das asiatische am anäitischen See noch bessere Schreibinstrumente. Das unsrige ist von Natur zu schwammicht und von durstiger (w) knorpelartiger Sub-

(t) In Kriegeszeiten machte man Pfeile daraus, und übrigens bediente man sich desselben zu Schreibinstrumenten und zu Flöten.

(u) Weil es mit ihm in eben dem Lande wächst.

(v) So wie unsere Schreibfedern.

(w) Das die Farbe oder Dinte in sich zieht.

Substanz, innwendig hohl und auswendig von einer trockuen holzigten Rinde umgeben. Es läßt sich leicht spalten und zersplittert in scharfe Stücke. Der Stengel hat knieförmige Biegungen, ist dünne, hat hin und wieder Knoten und wird nach oben zu immer zarter. Die Kolben haben ein gröberes Haar, das aber doch nicht ganz unbrauchbar ist, denn die Gastwirthe stopfen statt der Federn die Betten damit aus; und wo es etwas spröder, härter und holzartiger ist, wie zum Beispiel in Belgien, wird es zerstossen und zwischen die Fugen an den Schiffen gelegt; denn es thut bei der Verdichtung der Schifböden bessere Dienste als der zäheste Kütt, und wird zur Ausfüllung der Ritzen noch sicherer gebraucht als Pech.

## §. 63.

Mit Rohre führen die orientalischen Völker ihre Kriege. Sie bevestigen daran eine Spitze mit einem Wiederhacken, damit sich der Pfeil nicht wieder herausziehen lasse und die Wunde desto gefährlicher werde. Sie befiedern den Rohrpfeil (x) und beschleunigen den Tod. Wird er in der Wunde abgebrochen, so giebt der Rest einen neuen. Dieß sind die Waffen, womit sie sogar die Sonne verfinstern (y), und sie wünschen auch zu ihren Treffen nur heitere Tage. Wind und Regen erzwingen den Frieden und sind ih-

 nen

(x) Bevestigen eine Feder daran, damit er schneller fortschleudere.

(y) In dem sie die befiederten Pfeile in so grosser Menge abschiessen.

nen zuwider. Wollte jemand einen genauen Ueberschlag machen, und die Aethiopier, Egypter, Araber, Indier, Scythen, Baktrier, Sarmaten, die vielen orientalischen Völker und alle Reiche der Parther zusammennehmen; so würde sich finden, daß fast die Hälfte der gesammten Menschen auf dem Erdboden durch Rohr überwunden, beherrscht wird. Insbesondere bedienten sich desselben die Kreter, aber zum Verderben ihrer eigenen Krieger (z). Auch hierinn, so wie in vielen andern Dingen, hat Italien den Vorzug. Kein Rohr schickt sich so gut zu Pfeilen als das am Rhenus, einem bononischen Flusse; es hat das mehreste Mark, die Schwere, welche zur Geschwindigkeit erfordert wird, und hält sich gegen jeden Wind im Gleichgewicht. Das belgische hat diese Vorzüge nicht, wohl aber das beste von dem kretischen, doch soll das indische noch schöner seyn. Einige Arten davon sind, wie es scheint, von ganz anderer Natur, denn sie dienen auch zu Spiessen, wenn sie mit einer eisernen Spitze beschlagen werden. Das indische Rohr, so wie es in unsern Tempeln zu sehen ist, hat die Stärke eines Baumes (a). Die Indier behaupten einen Unterschied zwischen männlichem und weiblichem

(z) Die zu kühn waren, weil sie sich auf ihre Geschicklichkeit mit Rohrpfeilen zu schiessen verliessen. Siehe Florus lib. 3. cap. 7. Sie wurden vom Metellus geschlagen, der daher Metellus creticus hieß.

(a) Wahrscheinlich ist hier das Bambusrohr (arundo bambos Lin.) gemeint, welches wohl sieben bis acht Ellen hoch wird, und zuweilen eine oder etwas drüber im Umfange hat.

sichem Rohre; das männliche soll ein derberes Holz und das weibliche eine grössere Höhlung haben. Das letztere wird daher zu Fahrzeugen gebraucht, und wenn man's glauben will, so geben einzelne Schüsse einen Boot ab (b). Das meiste wächst am Flusse Acesines.

Bei jeder Rohrart entspringen aus einer Wurzel viele Stengel; und wenn diese abgeschnitten werden, sprossen sie zahlreicher wieder auf. Die Wurzel erstirbt nicht leicht und hat ebenfalls Knoten und Schüsse. Blos das indische Rohr hat kurze Blätter. Bei allen Rohrarten entstehen sie am Knoten, umfassen den Halm, umgeben ihn bis zur Mitte des Schusses mit einer dünnen Haut und biegen sich dann zur Seite herab. Das gemeine Rohr und auch das ausländische (c) hat die Blätter auf zwei gegenüberstehenden Seiten des runden Stengels, und die Knospen, aus welchen sie entstehen, sitzen wechselsweise über den Knoten; erst sitzt rechter Hand ein Blatt, dann über den folgenden Knoten zur Linken und so ferner wechselsweise. Zuweilen schiessen hier auch Zweige oder dünne Rohrhalmen hervor.

## §. 64.

Es giebt verschiedene Arten von Rohr. Einiges hat ein derbes Holz, nahe aneinanderstehende Knoten und kurze Schüsse; anderes hat weiterabstehende Knoten,



(b) Die Chineser überdecken noch jetzt ihre Boote mit Bambusrohr.

(c) Arundo und calamus.

ten, längere Schüsse und ist an sich dünner. Das sogenannte syringische, welches sich am besten zu Flöten schickt, hat eine ganz eigene Beschaffenheit, denn es ist ganz leer und hat weder Mark noch Fleisch. Das orchomenische (d) auch auletisches genannt, ist durchgängig hohl und giebt gute Pfeifen, da jenes zu Flöten am besten gebraucht werden kann (e). Ein anderes Rohr hat ein dickes Holz und eine dünne ganz mit einem schwammigten Marke angefüllte Höhlung. Manches ist kurz, manches lang, einiges dünne, anderes dick. Das sogenannte Donaxrohr (f) ist am buschigsten und wächst nur in wäßrigen Gegenden, denn auch hierinn unterscheiden sich die Rohre, die Arten, welche in trocknem Boden wachsen, haben vor den übrigen einen grossen Vorzug. Das Pfeilrohr macht, wie ich schon gesagt habe, eine eigene Art aus; das kretische hat die längsten Schüsse, und läßt sich, wenn es warm gemacht wird, biegen wie man will. Auch unterscheiden sich die Rohre durch Vielheit und Farbe ihrer Blätter. Das lakonische (g) hat

(d) Vom orchomenischen See (der auch bald vorkommen wird) in Böotien so genannt.

(e) Ich habe fistula durch Flöte, tibia durch Pfeiffe übersetzt, so viel ist gewiß, daß die Tibia ein Mundstück (ligula) wie unsere Hoboen oder Klarinetten hatte, sie war also, wie einige übersetzen, keine Flöte, man konnte eher Schalmeye sagen. Wie sich die Fistula von ihr unterschieden haben mag, darüber finde ich für jetzt keine deutliche Nachricht.

(f) Arundo donax Lin.

(g) Scheckiges Rohr heißt es beim Diedrich, arundo versicolor, es wächst in Spanien und Frankreich.

hat bunte, die unten am Stengel sehr dicht aneinander sitzen. Alles Rohr, was an Sümpfen wächst, soll mit ihm gleiche Beschaffenheit und lange umkleidende vom Knoten an höher hinaufgehende Häute oder Bedeckungen haben und dem Flußrohre unähnlich seyn. Es giebt auch schiefstehendes (h), das nicht in die Höhe wächst, sondern sich über der Erde strauchartig verbreitet, es ist zart und für die Thiere das angenehmste Futter. Einige geben ihm den Namen Elegia. In Italien wächst ein gewisses Sumpfrohr, Adarka genannt, davon die Rinde oben unter dem Kolben den Zähnen sehr heilsam ist und die Kraft des Senfes besitzt (i).

Die Rohrbrüche am orchomenischen See, welche den Alten so wunderbar vorkamen, muß ich billig wohl etwas genauer beschreiben. Das dicke stärkere Rohr nannten sie characisches und das schwächere plotisches, dieses wuchs auf schwimmenden Inseln, jenes am Ufer des Sees, so weit er nemlich austrat. Eine dritte Sorte war das Pfeifenrohr, oder wie sie es nannten, das auletische (k), welche jederzeit im neunten Jahre aufschlug. Nach diesem Zeitraum nemlich pflegte der See jedesmal auszutreten, und es war ein Wunderzeichen, wenn er schon, wie zuweilen geschahe, nach zwei Jahren bis zum Austritt angeschwollen war. Man bemerkte dieses zuweilen, und auch damals als die Athenienser bei Cheronia so unglücklich



(h) Obliqua.

(i) Wird im 32. Buche §. 52. wieder vorkommen.

(k) Arundo tibialis calami.

waren (l). In der Gegend, wo der Cephissus hineinfällt, heißt der See der leböidische. Wenn die Ueberschwemmung ein Jahr gedauret hatte, hatte das Rohr eine Größe, daß man es zum Vogelfang gebrauchen konnte, und hies zeugitisches (m). Bombycisches wurde es genannt, wenn der See vor dieser Zeit in seine Ufer zurücktrat. Es war alsdann dünner. Das weibliche hatte ein breiteres weisseres Blatt, und nicht viel Haare oder Wolle. Rohr, welches gar keine hatte, hies zum Unterschiede spadonisches (n). Von diesen wurden die Blasinstrumente gemacht, und ich darf nicht verschweigen, *mit welchem mühsamen Fleiße*, damit es einigermaßen entschuldigt werden kann, wenn wir auf Silber pfeifen. So lange die Musik noch einfach war, bis auf die Zeiten des Pfeifers Antigenes, wurde es zur rechten Zeit mit Aufgang des Arcturs geschnitten, dann zubereitet und nach einigen Jahren war's brauchbar. Die Pfeifen mußten durch anhaltendes Blasen erst eingespielt, und so zu reden, im Pfeifen abgerichtet werden, denn das Mundstück (o) schloß sich sehr fest zusammen, wie es dem damaligen theatralischen Geschmack auch angemessen war (p). Nachdem aber mehr

(l) Sie wurden vom Philipp geschlagen.

(m) Etwa so viel als Schlingen = oder Sprenkelrohr.

(n) Von spado ein Verschnittener.

(o) Ligula.

(p) Die Pfeiffer wurden vorzüglich auf dem Theater gebraucht, um in der Zwischenzeit, wenn die Comödianten nicht agirten, die Zuschauer mit Musik zu unterhalten.

Daß

mehr Abwechslung in die Musik gekommen und auch in der Melodie ein Luxus zu herrschen begann, schnitt man das Rohr schon vor der Sonnenwende, da es denn im dritten Jahre schon brauchbar war und offenere zur Biegung der Töne geschicktere Mundstücke gab, so wie wir sie auch jetzt noch haben. Damals glaubte man, das Mundstück müsse von eben dem Rohrstengel genommen werden, aus welchem die Pfeife gemacht war, und daß sich das Rohr zunächst über der Wurzel zu einem Mundstück für die linke Pfeife, das unter der Spitze aber für die rechte schicke (q). Vor allem Rohre aber hatte das am Flusse Ce-

Daß die Instrumente mit Mundstücken, die sich stark schlossen, nach Pl. Angabe dem alten theatralischen Geschmacke angemessener gewesen, rührt wohl daher, weil man damals keine förmliche Tonleiter und Melodie gekannt hat, sondern die Pfeiffer wusten auf ihren Instrumenten nur einige Töne, und zwar sehr wenige auszudrücken. Die Instrumente gaben einen rohen schnarrenden Ton, wie denn der ganze Theatergeschmack noch plump und roh war.

(q) Die linke und rechte Pfeiffe, tibia sinistra und dextra, davon die erste auch t. serrana, und die andere t. lydia hieß, unterschieden sich folgendermassen. Die linke Pfeiffe hielt der Pfeiffer in der linken Hand, sie war kürzer als die rechte, hatte mehrere Löcher, und gab einen höhern Ton an. Die rechte wurde in der rechten Hand gehalten, war länger, hatte weniger Löcher, und gab einen tiefen Ton an. Man könnte die erste eine Diskant- und die andere eine Baßpfeiffe nennen. Beide spielte ein Pfeiffer, und begleitete den Gesang des Komödianten, welcher sang oder deklamirte. Ich habe al-

Cephissus einen unendlichen Vorzug. Die Thuscier machen jetzt die Pfeifen, die bei den Opfern gespielt werden, aus Buxbaumholze, und die, welche man bei öffentlichen Spielen hört, werden aus Lotusholze, aus Eselsknochen und aus Silber gemacht. Das beste Rohr zum Vogelfange kömmt aus Panhormus (r) und zum Fischfange kann das abaritanische aus Afrika am besten gebraucht werden.

## §. 65.

Das italische wird mehrentheils in den Weinbergen verbraucht (s). Kato räth, man solle es in *feuchten* Aeckern anpflanzen, und den Boden zu dem Ende vorher zwei Fus tief umgraben, und dann die Augen oder Pflanzen drei Fus weit voneinander legen lassen. Mit unter soll man wilden Spargel (t) stecken, der sich gut damit vertrüge und zu zahmem würde, umher aber Weiden. Die Weide ist auch das allernützlichste unter den Gewächsen, welche einen wäßrigen Boden lieben, nützlicher als die Pappel, wenn diese auch dem Weinstock gefällt und die cäkubischen Weine erzieht; nützlicher als die Erle, ob sie gleich zu schützenden Zäunen gebraucht wird, am Wasser gepflanzt auf der Mauer des Ufers wider den Anfall und Durchbruch

len Respect für den Geschmack der Alten in den schönen Künsten, aber so eine Musik würde für jetzige Tonkünstler unausstehlich seyn.

(r) Dem jetzigen Palermo in Sicilien.

(s) Zu Geländern oder Spalieren.

(t) Corruda; asparagus silvestris Lin.

bruch der Ströme zum Schutz der Gefilde die Wacht hält, und wenn sie gehauen wird, dichter und zahlreicher zu noch größerer Benutzung wieder aufschlägt.

## §. 66.

Ich muß gleich sagen, daß es mehrere Arten von Weiden giebt. Einige treiben sehr hohe Stangen, welche in den Weinbergen zu Geländern dienen, und geben Bänder, die aus ihrer Rinde wie Gürtel geschnitten werden; von andern nehmen wir biegsame zähe Ruthen, die ebenfalls zum Anbinden dienen. Einige Weiden sind so dünne und von solcher Zartheit, daß feines Flechtwerk daraus geflochten wird; andere sind stärker, und dienen zu Körben und verschiedenem andern Hausrath der Landleute. Einige sehen sehr weiß aus, wenn sie geschält werden, lassen sich gut biegen und dienen zu schlechtem Geräthe, das man aus Leder nicht machen will, wie auch zu bequemen Lehnstühlen. Die Weide läßt sich behauen, treibt wieder neues Holz, wird mit jedem Hau buschigter, und die Schößlinge treiben mehr aus dem faustförmigen kurzen Stümmel als aus den Zweigen selbst hervor. Daher gehört sie, nach unserer Meinung, gewiß nicht unter die schlechtesten Bäume, und verdient wohl, daß man sie anpflanze, denn kein Baum giebt bei so geringen Kosten einen so sichern Gewinn; überdem schadet ihr die Witterung am wenigsten.

## §. 67.

Wenn Kato ein Landguth würdigen will, giebt er im Anschlage der Weide den dritten Platz, und setzt sie

den

den Oelpflanzungen, Getraidefeldern und Wiesen noch vor. Nicht darum etwa, weil man zum Bandzeuge keine andere Materialien hätte, denn man bindet auch mit Genista, mit Pappel- und Ulmenzweigen, mit dem blutfarbenen Gesträuche (u), mit Birken, mit gespaltenem Rohre, Rohrblättern, wie in Ligurien, selbst mit Weinranken, mit Brombeerranken, denen die Stacheln benommen, und mit gedreheten Haselruthen. Es ist überhaupt zu bewundern, daß manche Holzarten erst dann gut binden, wenn sie gequetscht oder zerdrehet sind; doch ist die Weide hierzu am besten zu gebrauchen. Die griechische röthliche Weide wird gespalten, die weisse amerinische bröckelt etwas mehr und wird ungespalten gebraucht. In Asien werden drei Arten gefunden. Eine, die schwarze, schickt sich vorzüglich gut zu Flechtwerk; die andere, oder die weisse, gebraucht der Landmann zu Geräthschaften; die dritte heißt Helix und ist die kürzeste unter allen. Bei uns nehmen einige eben so viel Arten an und geben ihnen besondere Namen. Die purpurfarbene Weide heißt die Flechtweide (v), eine dünnere Sorte heißt der Farbe halber die nitelinische (w) und die dünneste wird die gallische genannt.

## §. 68.

Die spröden Sumpfbinsen, welche zum Dachdecken, zu Matten und nach abgezogener Rinde zu Tochten in

(u) Scheint eine species vom polygonum Lin. zu seyn, welche? weiß ich nicht mit Gewißheit, vielleicht p. maritimum. Plinius sagt sanguineus frutex.

(v) Viminalis.

(w) Oder die Goldgelbe.

in Leichenlichter gebraucht werden, kann man weder unter die Sträucher noch unter die Dornen und Stauden, noch unter die Kräuter setzen, sondern sie machen eine eigene Art aus. In manchen Gegenden sind sie stärker und steifer. Auf dem Padus segelt damit der Schiffer (x), und auf dem Meere der afrikanische Fischer, der noch nach verkehrter Art das Segel hinter dem Mast aufspannt. Die Mauren decken ihre Hütten damit, und bei näherer Betrachtung scheint es, daß hier die Binsen eben so nutzbar sind als am Unter-Nil das Papierschilf.

## §. 69.

Von den Gewächsen, welche einen wäßrigen Boden lieben, gehören die Brombeerstaude und der schwammigte Holunder unter die Sträucher, doch nicht in dem Verstande, als man das Ferulkraut einen Strauch nennt: denn der Holunder hat gewiß mehr Holz (y). Die Hirten verfertigen ihre Hörner und Trompeten aus Holunderholze, und glauben, daß sie einen bessern Ton bekommen, wenn sie von einem Strauche genommen werden, der an einem Orte steht, wo kein Hahnengeschrei gehört wird. Die Brombeerstauden bringen eine maulbeerartige Frucht, und eine zweite Art davon, die cynosbatische genannt, eine rosenartige. Eine dritte, die bei den Griechen von dem Orte, wo

(x) Die Seegel sind davon geflochten oder gewebt.

(y) Beim Tabernämontan wird eines sambucus aquatica oder Wasserhollunders gedacht; man findet die Abbildung davon Seite 1440.

wo sie wächst, die idäische (z) heißt, ist zarter und hat kleinere nicht so gekrümmte Stacheln. Die Blüthe davon in Honig gethan heilet triefende Augen und kann auch wider das heilige Feuer (a) gebraucht werden; bei Magenkrankheiten thut man sie in Wasser und trinkt davon. Der Holunder hat schwarze kleine Beeren mit einem zähen Safte, der mehrentheils zum Haarfärben gebraucht wird; man ißt sie auch, wenn sie im Wasser gekocht sind.

## §. 70.

In der Rinde der Bäume ist ein Saft enthalten, den man für ihr Blut halten kann, und der nicht bei allen von gleicher Art ist. Beim Feigenbaum ist er milchartig und thut beim Käsemachen die Dienste eines Laabes. Der Kirschbaum hat einen gumminösen, die Ulme einen speichelartigen, der Apfelbaum einen zähen fettigen und der Birnbaum und Weinstock einen wäßrigen. Bäume von zähem Safte leben länger. Ueberhaupt bestehet der Baumkörper, so wie jeder thierische, aus Haut, Blut, Fleisch, Nerven, Adern, Knochen, Mark und Borke, welche über der Haut sitzt. Als etwas sonderbares verdient angemerkt zu werden, daß der Maulbeerbaum, wenn die Aerzte seinen Saft suchen, nur alsdann welchen giebt, wenn er im Frühjahre in der zweiten Tagesstunde (*) mit einem

(z) Ist wahrscheinlich rubus idæus Lin. die bekannte Hindbeere.

(a) Ignis sacer, die sogenannte Rose, ein Geschwulst.

(*) Nach unserer Sprache, Morgens um 7 Uhr.

einem Steine verwundet wird; öfnet man ihn tiefer, so scheint er trocken zu seyn. Unter der Rinde liegt bei den meisten Bäumen das Fett, das von seiner Farbe auch Alburnum (b) genannt wird. Es ist der weichste und schlechteste Theil des Holzes, wird, auch sogar bei der Eiche Robur, bald faul und wurmstichig, und muß daher jedesmal vom Holze abgehauen werden. Unter diesem liegt das Fleisch und dann folgen die Knochen oder der schönste Theil des Holzes. Bäume von trocknem Holze, wie z. B. der Oelbaum, tragen mehr ein Jahr ums andere, oder wechseln mehr als die vom fleischigten, wohin unter andern der Kirschbaum gehört. Nicht alle Bäume haben viel Fett und viel Fleisch, so wie denn auch im Thierreiche die grimmigen Thiere nicht viel davon besitzen. Der Buxbaum, Kornel- und Oelbaum haben keins von beiden, auch nicht einmal Mark und sehr wenig Blut. Der Speierapfelbaum hat keine Knochen und der Holunder kein Fleisch, beide aber sehr viel Mark. Dem Rohre fehlt fast durchgängig Fleisch und Fett.

## §. 71.

Einige Bäume haben in ihrem Fleische Sehnen (c) und Adern. Beide lassen sich sehr leicht unterscheiden.

Bäume,

(b) Alburnum von albus weis, er meint den so genannten Splint, welches eigentlich das jüngste Holz am Bayme ist. Man sieht ohne meine Erinnerung, daß Plinius die Vergleichung des Baumkörpers mit dem Thierischen zu weit treibt.

(c) Pulpas & venas.

Bäume, welche sich spalten lassen, haben breitere Adern und weissere Sehnen. Legt man daher das Ohr an das eine Ende eines Balkens, so lang er auch sei, so kann man hören, wenn am andern Ende auch sogar nur mit einem Schreibgriffel angeklopft wird; denn der Schall pflanzt sich durch gerade Gänge fort, und auf diese Art läßt sich auch untersuchen, ob ein Holz innwendig gewunden ist und hin und wieder Aeste hat oder nicht. Einige Holzarten haben **Masern** (d), so wie das (thierische) Fleisch Drüsen. Diese haben weder Adern noch Sehnen, sondern bestehen blos aus einem schwieligten Gewinde von Fleische. *Am Citrus-* und Masholderbaum sind sie das beste. Wenn aus andern Bäumen Tische gemacht werden, so werden sie erst gespalten und nur der sehnigte Theil rund ausgearbeitet, denn wenn man den adrigten kreisförmig bearbeiten wollte, so würde der Tisch leicht zerbrechen. Durch die Sehnen des Buchenholzes laufen Queerstriche, und die Gefäße, die aus Buchenholz gemacht waren, wurden bei den Alten sehr geschätzt. Manius Kurius versicherte mit einem Eide, daß er von der Beute nichts berührt habe als einen büchnen Becher, um damit zu opfern. Das Holz schwimmt der Länge nach, und der Theil, welcher zunächst an der Wurzel saß, taucht sich etwas tiefer ein. Einige Holzarten haben Sehnen ohne Adern und bestehen also nur aus zarten Fasern, dahin gehören vorzüglich diejenigen, welche sich spalten lassen. Andere haben keine Sehnen und lassen sich leichter brechen als spalten, wie z. B. das Holz vom Oelbaum und Weinstock. Der

Körper

(d) Tuberes.

Körper des Feigenbaums besteht aus bloßem Fleische, die Eiche Ilex, der Kornelbaum, die Eiche Robur, der Cytisus, der Maulbeerbaum, der Ebenbaum und Lotos, und die genannten marklosen sind ganz Knochen.

Die übrigen von den nur genannten haben ein schwärzliches Holz, der Kornelbaum ein braungelbes, aus welchem glänzende Jagdspiesse gemacht werden, denen zur Zierrath noch Knoten eingeschnitzt werden. Das Holz der Ceder, des Lerchenbaums und des Wachholder ist röthlich.

Im weiblichen Lerchenbaum befindet sich, wie es die Griechen nennen, das Aegis (e). Ein honigfarbenes Holz, das, wenn es die Maler zu Täfelchen gebrauchen, wie die Erfahrung gelehrt hat, von ewiger Dauer ist und niemals Risse bekömmt; es sitzt zunächst um das Mark des Baumes. In der Tanne heißt es bei den Griechen Leuson. Auch in der Ceder ist das Holz nahe am Mark am härtesten, so wie in einem Körper die Knochen, und man nimmt hier blos den Splint (f) ab. Im Holunder sollen die innern Theile ebenfalls sehr fest seyn, denn einige machen Jagd=

(e) Hierunter versteht Pl. sehr feste Holztheile, welche das Mark zunächst umgeben. Eigentlich bedeutet Aegis das Schild Minervens, und Denso übersetzt daher Schildholz, welches aber dem deutschen Leser wohl nicht deutlicher ist, als das Wort Aegis selbst.

(f) Deraso modo limo. Harduin vermuthet, daß hier limus statt alburnum oder Splint stehe.

Jagdspiesse daraus und ziehen sie allen andern vor, es besteht auch der Holunder nur aus Haut und Knochen.

## §. 72.

Bäume, welche abgeschält werden sollen, z. B. lange und runde, die man etwa in den Tempeln oder sonst als Rundholz verbrauchen will, werden am füglichsten gefällt wenn sie ausschlagen; sonst läßt sich die Rinde nicht abnehmen, es entsteht unter derselben eine Fäulniß und das Holz selbst wird schwarz. Holz, welches zu Gebälke gebraucht werden soll, von welchem also die Axt die Borke abnimmt, wird am besten vom kürzesten Tage bis zum Favonius geschlagen; und ist man ja genöthiget, es früher zu fällen, mit Untergang des Arcturs, oder soll es noch zeitiger geschehen, der Leyer: nach der jetzigen neuesten Mode aber in der Sonnenwende. Die Tage dieser Gestirne sollen am gehörigen Orte angezeigt werden. Gemeiniglich ist man schon zufrieden, wenn die Bäume, die zu Zimmer- oder Tischlerarbeit bestimmt sind, nicht vor dem Abtrag der Frucht gefällt werden. Wenn die Eiche Robur im Frühjahre geschlagen wird, wird sie wurmstichig; fällt man sie aber in den kürzesten Tagen, so wird sie weder durchfressen noch krumm, da sie sich sonst leicht wirft und auch Risse bekömmt. Die Eiche Suber bleibt diesen Unfällen ausgesetzt, wenn sie auch zur rechten Zeit gehauen wird. Der Mondwechsel hat hierinn einen unendlich grossen Einfluß, und man soll der Regel nach nie einen Baum zwischen dem zwanzigsten und dreißigsten Tag des

Mon-

Mondes fällen. Darüber ist man völlig einig, daß die Bäume am besten in der Zusammenkunft (g), oder wie einige sich ausdrücken, am Tage eines Interluniums, oder wie noch andere sagen, eines schweigenden Mondes gehauen werden, wenigstens gab Tiberius Cäsar Befehl, daß die zur Wiederaufbauung der abgebrandten naumachiarischen Brücke bestimmten Lerchenbäume in Rhätien (h) nach dieser Regel gefällt werden sollten. Einige geben sie so: der Mond soll in der Zusammenkunft und zugleich auch unter der Erde seyn, welches sich aber nur zur Nachtzeit ereignen kann. Fügt es sich, daß eine Zusammenkunft gerade auf den kürzesten Tag fällt, so soll das Holz, welches alsdann geschlagen wird, von ewiger Dauer seyn, und dann folgt dasjenige, welches man fällt, wenn diese Zusammenkunft mit dem Untergange eines der vorhin genannten Gestirne zusammen trift. Einige fügen noch den Aufgang des Hundes hinzu, und behaupten, daß das Holz, woraus der Gerichtsplatz Augusts gebauet ist (i), um diese Zeit gefällt sey. Bäume, welche zu Bauholz gebraucht werden sollen,



(g) Des Mondes mit der Sonne, oder im Neumonde.

(h) Da die Römer selbst kein lateinisches Wort hatten, eine Brücke zu bezeichnen, die zum Behuf der Lust-Seegefechte, welche auf angelegten Wasserbehältern mitten in Rom angestellet wurden, gezogen war, so behalte ich auch im Deutschen das griechische Wort bei.

(i) Forum Augusti, in der achten Region Roms. Ein mit Gallerien verzierter Platz, auf welchen Reden an das Volk gehalten wurden, und der zu gerichtlichen und andern öffentlichen Handlungen bestimmt war.

müssen weder zu jung noch zu alt seyn. Einige behauen sie rund umher bis nahe an das Mark, und lassen sie dann noch eine Zeitlang stehen, damit ihnen der Saft in der aufrechten Stellung gänzlich abfliesse. Es verdient Bewunderung, daß die Flotte der Alten, welche der Imperator Duillius im ersten punischen Kriege kommandiren sollte, am sechzigsten Tage nach Fällung der Bäume schon auslief. Dagegen rüstete der König Hiero in eben diesem punischen Kriege, nach dem L. Piso, 220 Schiffe in 45 Tagen aus. Im zweiten punischen lief die Flotte vierzig Tage nach Anlegung der Axt aus. So viel beruhet darauf, wenn die Wahl der besten Zeit auch bei größter Eilfertigkeit nicht vernachläßiget wird.

## §. 73.

Kato, in allen gemeinnützigen Kenntnissen der größte Mann, giebt in Absicht des Bauholzes noch folgende Regeln. „Zu einer Presse sollt du vorzüglich Holz von der schwarzen spanischen Tanne wählen. Ulmen, Fichten, Nußbäume und andere Holzarten werden im abnehmenden Monde, Nachmittags wenn kein Südwind wehet, ausgegraben und ausgenommen. Das Holz ist zu Bauholz brauchbar, wenn die Früchte reif sind. Hüte dich, daß du es nicht durch bethaute Gegenden fährest oder darinn bearbeitest." Ferner sagt er gleich nachher: „Nur dann, wenn kein Mondschein ist oder im halben Monde (k) darf ein Bauholz berührt, aber in dieser Zeit weder ausgegraben

(k) Im Neumonde, ersten und letzten Viertel.

graben noch an der Erde abgehauen werden. In den nächsten sieben Tagen, in welchen der Mond voll wird, ist die beste Zeit, Bäume auszugraben. Hüte dich, daß du kein Holz behobelst, oder hauest, oder anrühreſt das nicht trocken oder gefroren oder bethauet ist." Der eben genannte Tiberius richtete sich auch beim Haarbeschneiden nach dem Neumonde. Varro aber giebt wider den Haarausfall zur Regel, daß man die Haare nach dem Vollmond beschneiden soll.

## §. 74.

1) Wenn ein Lerchenbaum oder eine Tanne gefällt ist, entfließt ihr der Saft noch lange. Sie sind die höchsten und geradesten unter allen Bäumen. Die Tanne schickt sich der Leichtigkeit halber vorzüglich gut zu Masten und Segelstangen. Beide, nebst der Fichte, haben das gemein, daß sie einen vierfachen, zweifachen oder auch wohl nur einfachen Adergang haben. Ihr inneres Holz läßt sich gut schneiden und zu Tischlerarbeit gebrauchen; die vierädrigen Bäume aber, welche Sachkundige gleich an der Rinde zu erkennen wissen, haben das beste und weichste. Der Theil der Tanne, welcher zunächst über der Erde gestanden hat, ist ohne Aeste, wird auf die vorhin berührte Art gewässert, abgeschält und alsdann sapinisches Tannenholz genannt; der obere Theil ist knotig und hart wie Knüppelholz. Die Nordseite eines Baumes hat das stärkste Holz. Das Holz ist jederzeit schlechter, wenn der Baum an einem feuchten und schattigten Ort gestanden hat, und Bäume, welche frei stehen, geben

ein festeres und dauerhafteres. Zu Rom giebt man daher der untern Tanne den Vorzug vor der obern (l). Auch sind die Tannen in allen Ländern und bei allen Völkern nicht dieselben. Auf den Alpen und dem apenninischen Gebürge wachsen die schönsten, wie auch in Gallien auf dem Gebürge Jura und dem Vogesischen auf Korsika, in Bithynien, Pontus und Macedonien. Die äneatische und arkadische ist schlechter, und die vom Parnaß und aus Euboea die schlechteste, denn diese sind astig, gewunden und faulen leicht. Die beste Ceder wächst auf Kreta in Afrika und Syrien. Ein Holz, welches mit Cederöl angefeuchtet wird, greift weder Wurm noch die Fäulniß an, und das Wachholderöl thut dieselben Dienste. In Hispanien, vorzüglich bei den Vaccäern, wird der Wachholderstrauch sehr groß, und überhaupt, er wachse wo er wolle, ist sein Mark noch dichter als das Cedermark. Die sogenannten Windknorren (m), welche entstehen, wenn sich Aeste und Adern miteinander verwickeln, ist bei allen Bäumen ein offenbarer Fehler. In einigen finden sich, wie im Marmor, Knoten (n), oder Stellen, so hart wie ein eiserner Nagel, die der Säge schaden. Einige entstehen zufälliger weise, wenn nemlich im Baume ein Stein oder ein Zweig eines andern Baumes mit verwachsen ist.

2) Auf

(l) Infernas abies præfertur supernati, die Tanne am tyrrhenischen Meere, welches das untere genennt wurde, wird der am Obern oder adriatischen vorgezogen.

(m) Spiræ.

(n) Centra. Denso sagt Gallen.

2) Auf dem Markte zu Megara stand seit geraumer Zeit ein wilder Oelbaum, an welchen ehedem tapfere Männer ihre Waffen angeheftet hatten, die durch die Länge der Zeit ganz mit Borke überwachsen waren. Dieser veranlaßte den unvermeidlichen Untergang der Stadt. Das Orackel hatte sie gewarnt und gesagt, daß ihr Untergang erfolgen würde, so bald ein Baum Waffen gebäre. Dieß geschahe als er gefällt wurde, denn man fand Blechstiefel (o) und Helme darinn. Durch Steine, welche in Bäumen gefunden werden, soll man unzeitige Niederkunften abwenden können. Der größte Baum, der je vorhanden gewesen ist, soll zu Rom gesehen seyn. Er wurde mit anderm Bauholze angefahren, und Tiberius Cäsar ließ ihn auf der genannten naumachiarischen Brücke als eine Seltenheit niederlegen, und wo er auch lag, bis Prinz Nero den Bau eines Amphitheaters unternahm. Es war ein Balke von einem Lerchenbaum 120 Fus lang und durchgängig zwei Fus dick, woraus sich die fast unglaubliche Höhe des ganzen Baumes bis zum Gipfel hin beurtheilen läßt. Zu meiner Zeit lag einer in den Gallerien am Volksversammlungsplatze, der vom Bau des Diribitoriums (p) übrig

(o) Ocreæ, nicht gewöhnliche Stiefel, sondern metallene oder blecherne (gemeiniglich kupferne) Beinschienen, welche vor das Schienbein gelegt, und hinten zugeschnallt wurden, damit es nicht durch Hieb oder Stich oder Schuß verwundet würde.

(p) Ein grosses prächtiges Gebäude, in welchem die Soldaten ihren Sold bekamen. Sie wurden auch zuweilen darinn

übrig geblieben war, und den Markus Agrippa als eine Seltenheit hatte liegen lassen; er war zwanzig Fus kürzer und anderthalb Fus dick. Eine sehr bewunderungswürdige Tanne sahe man auf dem Schiffe, in welchem auf Prinz Kajus Befehl jener Obeliskus, der im vatikanischen Cirkus aufgestellt ist, nebst noch vier grossen Steinmassen von eben der Art zum Fusgestell für denselben, aus Egypten angefahren wurde (q). Auf dem Meere ist gewiß ein solches Wunderding nie gesehen worden. Es hatte 120,000 Modius Linsen statt Ballast geladen, war fast so lang als die linke Seite des ostiensischen Hafens, wo es auch Prinz Klaudius mit den dreien darauf im Vorbeifahren aus puteolanischer Asche erbaueten und mitgebrachten ungeheuren thurmhohen Gebäuden (r) ver=

darinn gemustert, und wenn dem Volke Brod oder Fleisch ausgetheilt werden sollte, versammlete es sich in demselben. Ich wollte lieber das Wort diribitorium beibehalten, als es durch Löhnungshaus oder etwas dergleichen übersetzen. Agrippa fieng den Bau desselben an, und August vollendete ihn.

(q) Dieser Obeliskus wird im 37 Buche §. 15. näher beschrieben werden.

(r) Ibi namque demersa est a Claudio principe cum tribus molibus, turrium altitudine in eo & edificatis *obiter* puteolano pulvere, advectisque. Als das Schiff auf dem Rückwege bei Puteoli landete, wurden bei dieser Gelegenheit von der bekannten Puzzolana, welche sich gut zum Mörtel gebrauchen läßt, drei Berge oder Gebäude, wie mans nennen will, (moles) im Schiffe aufgethürmt, die also mit nach Rom gebracht, und nebst demselben versenkt wurden.

versenken ließ. Der Mastbaum selbst war vier Menschenklafter dick. Nach der gewöhnlichen Sage kostet ein solcher Mastbaum 80,000 Sesterzen und drüber, die Tannenbäume zu Flößern aber gemeiniglich nur 40,000. Die Könige Egyptens und Syriens sollen sich in Ermanglung der Tannen der Cedern zum Schiffbau bedient haben. Die größte aller Cedern soll man auf Cyprus gefunden haben; Demetrius ließ sie zum Bau eines eilfrudrigen Schiffes fällen, sie war 130 Fus lang und hatte drei Klafter im Umfange. Die Seeräuber Germaniens fahren in Kähnen, die aus einem einzigen ausgehöhlten Baume bestehen und zum Theil dreißig Menschen tragen.

3) Man hält dafür, daß das Holz vom Ebenbaum und Burbaum — Bäume, die ihrer Natur nach nur dünne sind — das dichteste, mithin auch das schwereste unter allen Holzarten sei. Keines von diesen beiden schwimmt auf dem Wasser, so wie auch das Holz von der Eiche Suber und vom Lerchenbaum nicht schwimmt, so bald man die Rinde abgenommen hat. Der Lotosbaum, nemlich der römische, hat unter allen das trockenste Holz, alsdann die Eiche Robur, wenn ihr der Splint genommen ist. Dieser ihr Holz ist auch schwärzlich, doch noch mehr das Holz vom Cytisus, welches dem Ebenholze am nächsten zu kommen scheint, wiewol einige behaupten, daß der syrische Terebinthbaum noch schwärzer sei. Es ist noch ein gewisser Therikles berühmt, der aus dem Terebinthholze Becher zu drechseln pflegte, und auf der Drechselbank läßt sich auch die Güte einer Holzart am besten

sten prüfen. Dieses Holz ist das einzige, welches gesalbt seyn will, und durch Oel schöner wird. Wenn man welsche Nüsse oder Holzbirn kocht, davon eine Brühe macht und die Holzarten damit bestreicht, so läßt sich ihre Farbe sehr verändern.

Alle diese eben angeführten Sorten sind derbe und fest. Dann folgt ihnen zunächst das Holz des Kornelbaums, ob es gleich dünner ist, als daß es zum Bauholz gerechnet werden könnte, und nur zu Radespeichen oder zu Holzkeilen und Nägeln statt eiserner dient. Eben so verhält es sich mit der Eiche *Ilex*, dem wilden und zahmen Oelbaum, dem Kastanienbaum, dem Karpinus und der Pappel. Das Pappelholz ist masrig wie Masholderholz, schickt sich aber nicht gut zum verarbeiten, weil kein Holz, das öfters behauen wird, dazu tauglich ist, denn durch das Behauen wird der Baum gleichsam verschnitten und verliert die Kräfte. Uebrigens hat das Holz der meisten der beschriebenen Bäume, und vorzüglich der Eiche Robur, eine solche Härte, daß man es nicht durchbohren kann, es sei dann, daß es vorher im Wasser gelegen hat, aber ein hinein getriebener Nagel läßt sich auch alsdann nicht herausziehen. In der Ceder haftet dagegen kein Nagel. Die Linde hat das weichste, und wie es scheint, auch das wärmste Holz, welches man daraus erweisen will, weil die Beile darinn bald stumpf werden. Das Maulbeer- Lorbeer- und Epheuholz, überhaupt alle Holzarten, aus welchen Feuerzeuge gemacht werden, sind warme.

## §. 75.

Das Feueranmachen mit Hölzern haben die Spione im Lager oder die Hirten erfunden, weil sie zum Feuerfinken nicht jederzeit Steine haben können. Ein Stück Holz wird mit dem andern gerieben, entzündet sich im Reiben, und die Funken werden in einer trocknen zunderartigen Materie aufgefangen, wozu Schwamm oder Blätter am dienlichsten sind. Am besten wird Ephenholz mit Lorbeerholze gerieben. Auch der wilde Weinstock — nicht aber der sogenannte Labruska — sondern der, welcher wie ein Epheu an den Bäumen in die Höhe wächst, soll hierzu sehr brauchbar seyn. Alle Bäume, die in nassen Gegenden wachsen, haben ein sehr kaltes aber eben so zähes Holz, das gute Schilde giebt: denn wenn ein Hieb oder Stich darauf angebracht wird, zieht er sich gleich wieder zu, der Schild verschließt seine Wunde selbst, und widersteht also dem Eindringen des Stahls auf das stärkste. Hieher gehören der Feigenbaum, die Weide, Linde, Birke, der Holunder und beide Pappeln (*). Das Feigen- und Weidenholz ist das leichteste und daher auch dazu das brauchbarste. Alle diese Arten aber schicken sich gut zu Kasten und zu geflochtenen Gefässen; auch lassen sie sich, weil sie weiß und spröde sind, leicht vom Bildhauer bearbeiten. Der Ahornbaum hat ein zähes feuchtes Holz, wie die Erle. Die Ulme, Esche, der Maulbeer- und Kirschbaum ein trocknes und schweres. Das Ulmenholz behält die Steifigkeit, und schickt sich, weil es sich nicht wirft, gut zu Thürangeln

(*) Die schwarze und weisse.

angeln und Verstärkungsleisten an den Thüren. Die Angeln müssen so gesetzt werden, daß der obere Theil des Holzes die untere, und der Theil an der Wurzel die obere abgiebt (s). Der Palmbaum und die Suberreiche haben ein weiches und der Apfel- und Birnbaum ein dichtes Holz, der Masholder ebenfalls, nur bricht es leichter. Im Ganzen genommen sind alle krause Holzarten dicht. Bei jeder Baumart zeichnen sich die wilden und männlichen Bäume hierinn noch besonders aus. Unfruchtbare Bäume haben ein festeres Holz als tragende, die Arten ausgenommen, wo auch der männliche Baum trägt, wohin z. B. der Kupressen- und Kornelbaum gehören.

## §. 76.

Das Holz vom Kupressenbaum, der Ceder, dem Ebenbaum, dem Lotos, dem Bux- und Taxbaum, dem Wachholder- und dem wilden und zahmen Oelbaum altert und fault nicht, und das vom Lerchenbaume, der Eiche Robur und Suber, dem Kastanien- und Nußbaume erst sehr spät. Das Ceder- Kupressen- Oel- und Buxbaumholz reißt und spaltet nie von selbst.

§. 77.

(s) Die Alten scheinen also keine Hespen an ihren Thüren gehabt zu haben. Sie waren wahrscheinlich wie unsere Thorflügel eingerichtet, und der Theil der Thüre, an welchen die Zapfen oder Angeln waren, muste nothwendig von einer sehr festen, dem Winde und Verwerfen nicht ausgesetzten Holzart seyn, wozu hier Pl. das Ulmen oder Rüsterholz vorschlägt.

## §. 77.

Das Eben- Kupressen- und Cederholz sollen unter allen Holzarten am allerlängsten dauren, und der vor 400 Jahren vollendete Dianentempel zu Ephesus, an welchem ganz Asien bauete, giebt für alle einen klaren Beweis. Man weiß gewiß, daß das Dach aus Cederbalken bestehet; aus welcher Holzart aber das Bildniß der Göttin selbst gemacht sei, darüber ist man nicht einig, viele glauben, aus Ebenholz. Der dreimalige Konsul, Mucian, der es noch vor kurzem gesehen und beschrieben hat, sagt, es sei aus einem Weinstock gemacht und stets dasselbe geblieben, obgleich der Tempel selbst siebenmal von neuem erbauet ist. Pandemios sagt, er habe diese Holzart erwählt. Er nennt also sogar den Künstler nnd giebt ihm, welches mir am sonderbarsten vorkömmt, ein höheres Alter als der Minerva selbst (t); vom Bacchus will ich nicht sagen. Er fügt hinzu, die Statue werde durch verschiedene darinn angebrachte Oefnungen mit Nardensalben angefeuchtet, damit diese medicinische Feuchtigkeit das Holz nähre und die Fugen zusammenhalte. Ich wundere mich aber gar sehr, daß sie bei so mäßiger Größe Fugen hat. Die Thüren sind nach seiner Nachricht von Kupressenholze, und alles Holz, das nunmehro schon 400 Jahr alt ist, sieht wie neu aus. Es ist noch anzumerken, daß die Thüren vier Jahr in den Zwingen gestanden haben als sie geleimt wurden (u). Man erwählte Kupressenholz, weil dieses fast

(t) Der Erfinderin der Künste.

(u) In glutinis compage quadriennio fuisse. Die Thüren haben

fast das einzige ist, das seinen Glanz sehr lange behält. Dauret nicht im Schlosse die kupressene Statue des Vejovis, die im Jahr der Stadt 661 geweihet wurde, noch jetzt? Auch zu Utika giebt es einen sehenswürdigen Apollotempel, die Balken sind von numidischen Cedern, und haben sich vom Ursprung dieser Stadt an, das ist seit 1178 Jahren, unversehrt erhalten. Zu Sagunt in Hispanien steht, der Erzählung nach, ein Tempel einer Diana, die nach Bocchus Angabe nebst den Erbauern desselben von Zacynthus (v), schon zweihundert Jahr vor der Zerstöhrung von Troja, zu Schiffe angefahren wurde, und zwar *unterhalb der* Stadt. Hannibal war so religiös, daß er ihn schonte, und die Balken, welche aus Wachholderholz gemacht sind, dauren noch bis jetzt. Vorzüglich aber wird eines Tempels eben dieser Göttin gedacht, der zu Aulis (w) steht, und einige Jahrhunderte vor dem trojanischen Kriege — aus welcher Holzart weis man nicht mehr — erbauet wurde. Ueberhaupt kann man sagen, daß wohlriechende Holzarten am längsten dauren.

Nächst diesen giebt man dem Maulbeerholze in der Dauer den Vorzug, welches überdem im Alter auch schwarz wird. Zu manchem Gebrauche ist eine Holzart immer dauerhafter als eine andere. Die Ulme hält

haben in den Zwingen oder Klammern, die die Tischler beim Zusammenleimen gebrauchen, vier Jahr gestanden, ehe sie eingesetzt wurden.

(v) Eine Insel im jonischen Meere, jetzt Zante.

(w) Auf der Insel Euböe.

hält sich gut im Winde, die Eiche Robur in der Erde und die Eiche Querkus unter dem Wasser. Die letztere schickt sich nicht gut zu Bauten über der Erde, denn sie wirft sich und die Gebäude bekommen Risse. Der Lerchenbaum und die schwarze Erle lassen sich gut im Nassen gebrauchen. Im Seewasser verdirbt die Eiche Robur. Die Buche und der Nußbaum sind auch beim Wasserbau nicht zu verwerfen, und zugleich zwei Hauptbäume von denen, welche in der Erde gebraucht werden können. Der Wachholderbaum gehört mit hieher, und schickt sich auch sehr schön zum Bau in freier Luft. Die Buche und der Zirnbaum faulen leicht und die Hageiche verträgt keine Nässe. Die Erle dagegen bekömmt eine fast ewige Dauer, und trägt jede Last, wenn sie in sumpfigten Gegenden eingerammt wird. Der Kirschbaum ist fest, die Ulme nebst der Esche sind zäh und werden leicht krumm, weil sie biegsam sind; man macht sie aber steifer und tauglicher, wenn man den Baum, wenn er noch steht, rund umher behauen und so trocken werden läßt. Der Lerchenbaum und überhaupt jeder Baum, den wilden und zahmen Oelbaum ausgenommen, soll dem Wurmfras unterworfen seyn, wenn er an Seeschiffen verbauet wird, denn einige Holzarten werden eher im Meere, andere eher in der Erde schadhaft.

## §. 78.

Von den holzzerstöhrenden Würmern giebt es vier Arten. Der Teredo (x) hat nach Verhältniß einen sehr

(x) Vermuthlich auch teredo Lin. der Holzbohrer, und zwar

sehr schweren Kopf, nagt mit Zähnen, wird nur im Meere verspürt, und nur ihm soll der Name Teredo eigentlich zukommen. Der Landholzwurm heißt Tinea, und wenn er der Mücke ähnelt, Thrips. Die vierte Art gehört in das Geschlecht der kleinen Würmer. Einige davon werden aus der Feuchtigkeit des faulenden Holzes erzeugt, andere entstehen gleichsam in den Bäumen selbst aus dem sogenannten Cerastes (y), denn wenn dieser eine solche Höhlung ausgefressen hat, daß er sich umwenden kann, erzeugt er einen andern, doch kann diese Zeugung in einigen Bäumen, der Bitterkeit halber, wie z. B. *in der Kupresse*, und in andern der Härte wegen, als im Burbaum, nicht erfolgen. Man sagt, daß die Tanne im Wasser nicht verderbe, wenn sie zur Zeit, wenn sie ausschlägt, bei dem schon angezeigten Stande des Mondes geschält wird. Einige aus dem Gefolge Alexanders des Grossen melden, es gäbe auf Tylos, einer Insel im rothen Meere, gewisse Bäume, daraus man Schiffe baute, die sich, wie die Erfahrung gezeigt hätte, zweihundert Jahre hielten, und wenn sie versenkt würden, gar nicht verdürben. Auf eben dieser Insel gäbe es auch ein Strauchgewächs, so dick, daß man Handstöcke daraus machen kann, welches von Farbe bunt und getigert und dabei sehr schwer sey, aber wie ein Glas zerbreche, so bald es auf einen festern Körper fiele.

§. 79.

zwar teredo navalis, der Schiffsbohrwurm. Er ist etwa einen Finger lang, und drei Linien dick.

(y) Dem Worte nach ein gehörnter Wurm oder Käfer.

## §. 79.

Einige unserer Holzarten reissen von selbst auf, daher sie auch die Baumeister mit Koth bestreichen und dann austrocknen lassen, damit ihnen die Luft nicht schade. Die Tanne und der Lerchenbaum tragen grosse Lasten, auch alsdann wenn sie als Queerbalken gebraucht werden. Die Eiche Robur und der Oelbaum krümmen sich und geben dem Druck nach, jene aber widerstehen, brechen nicht leicht und nur Fäulniß kann sie schwächen. Auch der Palmbaum nebst der Pappel trägt stark, denn er biegt sich aufwärts in der Figur eines Gewölbes, da sich alle andere Bäume unterwärts biegen. Die Fichte und die Kupresse sind der Fäulniß und dem Wurmfras am wenigsten ausgesetzt. Den Nußbaum nimmt man zu Balken, aber er biegt sich, und wenn er brechen will, verkündigt er den Bruch vorher durch ein Getöse, wie zu Antandrus geschahe, als die Leute durch ein solches Geräusch erschreckt aus dem Bade flohen. Die Fichte, Weistanne und Erle werden zu Wasserröhren ausgebohrt, und halten sich unter der Erde viele Jahre. Sind sie aber nicht mit Erde bedeckt, so verderben sie leicht, da sie im Gegentheil von Zeit zu Zeit fester werden, wenn sie auch auswendig mit Feuchtigkeit umgeben sind.

## §. 80.

Die Tanne äußert bei senkrechter Stellung den stärksten Widerstand, schickt sich gut zu Thürstücken (z), und

(z) Valvarum repagulis.

und nimmt sich überhaupt in jeder beliebigen Tischerarbeit, sie sei im griechischen, kampanischen oder sicilischen Geschmack, sehr schön aus. Beim Hobelstoß krümmen sich die haarähnlichen Späne laubförmig in die Ründe. Sie läßt sich auch gut leimen und zu Wagenarbeiten gebrauchen, denn eher spaltet das Holz selbst, als daß es in der Fuge nachlassen sollte.

## §. 81.

Bei solchen Stücken, welche mit geschnittenen Platten oder sonst womit überlegt werden sollen, kömmt sehr viel auf den Leim an. Man hält dafür, daß sich die Hauptader eines Holzes (a) am besten leimen lasse, die auch der Aehnlichkeit wegen die Ferulsche genannt wird (b), denn sie ist in allen Holzen kraus und gezackt. Einige Holze nehmen gar keinen Leim an, und lassen sich weder mit ihres gleichen noch mit andern zusammen fugen, dahin gehört die Eiche Robur. Ueberhaupt lassen sich fast nur immer solche Arten miteinander verbinden, welche eine ähnliche Beschaffenheit haben, sonst würde es eben so seyn, als wenn jemand Stein und Holz zusammen leimen wollte. Der Speierapfelbaum, der Karpinus, der Burbaum und auch die Linde lassen sich am liebsten mit Kornelholz verleimen. Aus biegsamen, oder wie wir sie nannten, zähen Holzarten, läßt sich alles mit Leichtigkeit machen, nur der Maulbeerbaum und der wilde Feigenbaum machen eine Ausnahme. Feuchte, aber

(a) Vena stamminea.

(b) Vom Ferul = oder Gertenkraute.

aber doch nicht zu feuchte, Holze lassen sich gut sägen und schneiden, trockne lassen die Säge nur langsam eindringen. Grünes Holz, nur das von der Eiche Robur und vom Buxbaum ausgenommen, widersteht ihr noch mehr, denn die Späne setzen sich zwischen die Zähne, benehmen der Säge die Hervorragungen und machen sie unthätig. Man biegt daher die Zähne wechselsweise seitwärts (*), um den Ausfall der Späne zu befördern. Das Eschenholz ist bei jeder Arbeit das folgsamste, schickt sich besser zu Spiessen als Haselholz, ist leichter als Kornelholz und zäher als das vom Speierbaum. Die gallische Ulme ist biegsam, wird zu Wagenrädern gebraucht, und würde, wenn sie nicht zu schwer wäre, dem Weinstockholze nichts nachgeben.

## §. 82.

Auch die Buche, so zart und brechbar ihr Holz ist, läßt sich gut verarbeiten. Buchenholz zu dünnen Platten geschnitten läßt sich biegen, kann aber nur zu Schachteln und Kästchen gebraucht werden. Die Eiche Ilex wird ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten, die nicht übel aussehen, hauptsächlich aber wird sie am sichersten gebraucht, wo das Holz eine Reibung auszuhalten hat, z. E. zu Axen in den Rädern, wozu man die Esche der Zähigkeit und die Eiche Ilex der Härte wegen, die Ulme aber aus beiden Ursachen zu wählen pflegt. Das kleinere Handwerkzeug der Werkleute, das aus Holz gemacht zu werden pflegt, ist



(*) Schränkt die Säge, nach Tischer Ausdruck.

seiner Dienste wegen nicht ganz unbeträchtlich. *Die* besten Bohrgriffe werden, wie man vorgiebt, aus Wildölbaum= Buxbaum= Ilex= Ulmen= und Eschenholze gemacht, desgleichen auch Hämmer, doch nimmt man zu den größern lieber Fichten= und Ilexholz. Alle diese Holzarten sind weit härter, wenn die Bäume zur rechten Zeit und nicht zur Unzeit gefällt werden, denn man hat Beispiele gehabt, daß Thürangeln, die aus Oelbaumholze — dem härtesten aller Holzarten — gemacht waren, als sie lange Zeit unbewegt gestanden hatten, wie eine Pflanze wieder ausschlugen. Nach dem Kato sollen die Hebebäume aus aquifolischer Eiche oder aus Lorbeer= und Ulmenholz gemacht werden, und wie Hyginus schreibt, schickt sich zu *dem Handwerkszeuge* der Bauren die Eiche Ilex und der Zirnbaum am besten.

Zu Fournirplatten, womit andere Holzarten belegt werden, schicken sich der Citrus= und Terebinthbaum, alle Arten vom Masholder, der Buxbaum, der Palmbaum, die aquifolische und Ilexeiche, die Holunderwurzel und die Pappel am besten. Die Erle giebt auch, wie schon erwähnt worden, eben so wie der Citrusbaum und der Masholder eine Maser, welche sich zerschneiden läßt. Die Masern anderer Bäume haben keinen Werth. Der mittlere Theil des Baumes hat das krauseste Holz, und je näher an der Wurzel, je kleiner und geschlungener werden die Flecken. Dieß gab den ersten Anlaß zu dem Luxus, daß man ein Holz mit dem andern überkleidet und das schlechtere durch den Ueberzug theurer macht. Man erfand die

Holz=

be Oelbaum stehen, den Minerva in jenem Wettstreite (m) aufwachsen ließ.

## §. 88.

Zu den Bäumen von kurzer Lebensdauer gehören vorzüglich der Granat= Feigen= und Apfelbaum, und zwar stirbt der frühe und süße Apfel noch eher als der späte und herbe. Auch der süße Granatbaum wird nicht so alt als andere. Eben so verhält es sich mit den Weinstöcken, welche sehr reichlich tragen. Der Schriftsteller Gräcinus versichert, daß einige Weinstöcke sechzig Jahr gestanden haben. Bäume, welche einen wäßrichten Boden lieben, scheinen auch nicht alt zu werden. Der Lorbeer= Apfel= und Granatbaum werden zwar sehr frühzeitig alt, aber sie schlagen von der Wurzel wieder aus. Der Oelbaum wird nach dem einstimmigen Zeugniß der Schriftsteller zuweilen zweihundert Jahre alt und ist also der dauerhafteste.

## §. 89.

Nicht weit von der Stadt, auf einem Hügel im tuskulanischen Gefilde, Korne genannt, steht ein alter Buchenhain, den die Völker Latiens der Diane geheiligt haben, und der eine so regelmäßige Figur hat, als



(m) Sie stritt der Fabel nach mit dem Neptun über die Oberherrschafft von Athen. Jupiter entschied den Streit so: Wer sich um die Stadt am besten verdient machen würde, sollte sie beherrschen. Neptun versahe sie mit einem Hafen und Seewesen, und Minerva ließ oben auf der Burg einen Oelbaum aufwachsen.

als ob er von einem Kunstgärtner beschnitten wäre. Paßienus Krispus, ein zweimaliger Konsul und Redner, der in der Folge durch seine Vermählung mit der Agrippina, und dadurch, daß Nero sein Stiefsohn wurde, noch berühmter ward, hatte sich in unsern Zeiten in einen grossen Baum dieses Haines dergestalt verliebt, daß er ihn zu umarmen und zu küssen pflegte, unter ihm zu Tische lag und ihn mit Wein begoß. Nahe an diesem Hain steht eine berühmte Ilex, deren Stamm 34 Fus im Umfange hat, und zehen sehr grosse Zweige wie Bäume austreibt, wodurch sie allein schon einen Wald bildet.

## §. 90.

Daß der Ephen die Bäume tödtet, ist gewiß, und die Mistel äußert eine ähnliche Wirkung; beide aber schaden, wie man dafür hält, sehr langsam. Die Mistel wird noch außer den Früchten auf den Bäumen gefunden und verdient keine geringe Bewunderung. Einige Gewächse, welche in dem Erdreich nicht erzeugt werden können, wachsen auf den Bäumen; denn sie haben keine eigenthümliche Stelle bekommen und leben daher auf andern Gewächsen, und zu diesen gehört die Mistel. In Syrien giebt es ein Kraut, mit Namen Kadytos, welches sich nicht nur um die Bäume, sondern auch Dornsträuche windet. Die Kräuter Polypodion (n), Dolichos (o) und Serpyllum (p), welche

(n) Polypodion vulgare Lin. gemeines Engelsüß. Es gehört eigentlich unter die Farrenkräuter.

(o) Vermuthlich dolichos lablab Lin. die egyptische Fasselbone, die sich um andere Gewächse herumschlingt.

(p) Thymus serpillum Lin. Quendel.

welche ums thessalische Tempe wachsen, sind von eben dieser Art. Ein gewisses Gewächs schlägt auf gefällten Oelbäumen aus und wird Phaunos genannt. Was auf dem Kartendistel (q) entsteht, heißt Hippophäston (r), hat leere Köpfchen, kleine Blätter und eine weisse Wurzel, deren Saft in der fallenden Sucht gut zu Purganzen zu gebrauchen ist.

## §. 91.

Von der Mistel giebt es drei Arten. Diejenige, welche auf Tannen und Lerchenbäumen wächst, heißt auf Euböa Stelis und in Arkadien Hyphear. Die eigentliche soll sich, wie die mehresten versichern, blos auf den Eichen Querkus und Robur, auf dem wilden Pflaumen- und dem Terebinthbaum befinden. Das sogenannte Dryoshyphear wächst am häufigsten auf der Eiche Querkus. Auf allen Bäumen, ausgenommen auf der Eiche Ilex und Querkus, unterscheidet sich das Stelis und Hyphear von der eigentlichen Mistel durch den Gestank der Frucht, und auch das Blatt riecht nicht angenehm; bei der Mistel ist beides, Beeren und Blatt, bitter und klebrig. Das Hyphear kann am besten zur Viehmästung gebraucht werden, denn es führet erst die Unreinigkeiten ab und macht alsdann fett, vorausgesetzt, daß das Vieh stark genug ist, diese Purganz auszuhalten; denn Thiere, welche innerliche Schäden haben, sollen sie nicht vertragen können. Diese Kur wird im Sommer vierzig Tage

(q) Spina fullonia, dipsacus fullonum Lin.

(r) Soll nach andern Schriftstellern der Kartendistel selbst seyn.

Tage lang hintereinander vorgenommen. Man giebt noch einen Unterschied an, der darinn besteht, daß die Mistel auf solchen Bäumen, die das Laub fallen lassen, auch selbst die Blätter verliert, auf stetsbelaubten aber niemals.

Gepflanzte oder gesäete Mistel wächst nie, der Saame muß jedesmal durch den Leib der Vögel gehen, vorzüglich der Holztauben und Krammetsvögel (s). Sie kömmt ihrer Natur gemäs nur fort, wenn der Saame im Leibe der Vögel eine gewisse Reife erlangt hat. Sie ist allemal strauchigt und grün, und ihre Höhe beträgt nie über einen Kubitus. Die männliche Pflanze trägt, die weibliche ist unfruchtbar, zuweilen auch die männliche selbst.

## §. 92.

Der Vogelleim wird aus den noch unreifen Beeren gemacht, die man in der Erndte schon sammlet; denn bleiben

(s) Der Ritter Linnee glaubt, der Kramtsvogel (turdus viscivorus der Mistler) verdaue von den hinunter geschluckten Beeren nur den fleischichten Theil, der Saame gienge ganz wieder von ihm, und hienge sich mit dem Kothe an die Zweige und Aeste der Bäume. Der Gärtner Miller sagt in seinem Gärtnerlexikon: die Beere hänge sich nur vermittelst ihres Schleims an den Schnabel des Vogels, dieser wetze ihn um sich ihrer zu entledigen an den Zweigen der Bäume, und so bliebe der Saame daran kleben, und triebe im nächsten Winter Zweige. In Europa wächst die Mistel vorzüglich auf Aepfel- und Birnbäumen, Eschen, Linden und Weiden; selten auf Eichen. Mehr von dieser Schmarotzerpflanze findet man in Dietrichs Pflanzreich Seite 1151.

Holzplatten, um einen Baum mehr als einmal zu verkaufen (c). Nicht genug. Man fieng an, Thierhörner zu färben, ihre Zähne zu zerschneiden, Holz mit Elfenbein auszulegen oder wohl gar zu überziehen. In der Folge suchte man auch dergleichen Materien im Meere und zerschnitt die Schildkrötenschalen zu diesem Behuf. Unter der Regierung des Nero sind noch neuerlich einige seltsame Köpfe auf den Einfall gerathen, der Schildkröte eine andere Farbe zu geben und ihr die natürliche zu benehmen, da sie dann am theuersten verkauft wird, wenn sie wie Holz aussieht. Auf diese Art suchte man den Preis der Bettgestelle (d) zu erhöhen, setzte das Terebinthholz herab, und ließ ein köstlicheres Citrus- und ein falsches Masholderholz entstehen (e). Der Luxus, der am natürlichen Holze nicht genug hatte, machte auch die Schildkröte zu Holz.

## §. 83.

Wenn man sich alle entlegene Gegenden der Welt und jene nie besuchten Wälder gedenkt, so scheint es,



(c) Einmal unzerschnitten, und einmal in Platten oder Fourniren.

(d) Nemlich derer, auf welchen die Römer zu Tische lagen, die insgemein sehr prächtig gearbeitet waren. Heliogabalus hatte sie von gediegenem Golde. Die Betten die darin lagen waren gewöhnlich mit Wolle ausgestopft.

(e) Indem man nemlich die Schildkröten so bemahlte, daß sie diesen Holzen der Farbe und Zeichnung nach ähnlich wurden.

daß die Lebensdauer einiger Bäume einen unermeßlichen Zeitraum begreift. Von einigen werden Nachrichten aufbehalten, und darzu gehören folgende. Im literninischen Gefilde stehen noch jetzt einige Oelbäume, welche der ältere Afrikanus mit eigener Hand gepflanzt hat. Auch findet sich hier ein Myrtenbaum von ansehnlicher Größe, bei welchem eine Höhle ist, in welcher, der Sage nach, ein Drache den Geist desselben bewacht. Zu Rom auf dem Platze der Göttin Lucina, deren Tempel in dem Jahr der Stadt, als die obrigkeitlichen Stellen unbesetzt waren, nemlich 379 erbauet wurde, steht ein Lotosbaum, der noch älter ist als dieser Tempel, ob man gleich nicht weiß, um wie viel. Daß er aber älter seyn muß, sieht man daraus, daß die Göttin von dem Haine, worinn er steht, den Namen führt (f); ihr Tempel ist etwa vor 450 Jahren gebauet. Der sogenannte Haarbaum (g), an welchen die Haare der Vestalinnen aufgehangen werden, ist noch älter; wie alt er aber eigentlich sei, ist nicht bekannt.

## §. 84.

Ein zweiter Lotosbaum steht auf dem Vulkansplatze, den Romulus von dem Zehenden der Beute anlegte, und hat, nach dem Masurius, mit der Stadt ein gleiches Alter. Seine Wurzeln streichen unter den Plätzen, wo sich die Bürger aus den Municipalstädten zu

(f) Lucus heißt nemlich ein Hain.

(g) Arbor cappillata, den Vestalinnen wurde nemlich wie den Nonnen das Haupt beschoren.

zu versammlen pflegen, bis Cäsars Forum hin. Eine Kupresse, die ihm gleich war, fiel in den letztern Jahren der Regierung des Nero um, und wurde weiter nichts geachtet.

## §. 85.

Eine Ilex auf dem vatikanischen Berge ist noch älter als die Stadt selbst, und wie eine eherne mit etruscischen Buchstaben geschriebene Innschrift bezeugt, schon von je her einer religiösen Verehrung werth geachtet worden. Die Stadt Tibur (h) ist lange vor Rom erbauet, und dort giebt es noch drei Ilexeichen, die ein höheres Alter haben als ihr Erbauer Tiburtius selbst, denn ihm soll unter ihnen gehuldiget seyn. Er war, der Erzählung nach, ein Sohn des Amphiaraus, der etwa ein Menschenalter vor dem trojanischen Kriege zu Theben starb.

## §. 86.

Einigen Schriftstellern zufolge ist der delphische Ahornbaum vom Agamemnon eigenhändig gepflanzt, wie auch noch ein zweiter in einem Haine bei Caphyiä in Arkadien. Noch heute stehen am Hellespont, der Stadt Ilium gegenüber, auf dem Grabmale des Protesilaus, einige Ahornbäume, die bereits so hoch sind, daß man sie von Ilium aus sehen kann, und in jedem Zeitalter (i) einmal vertrocknen und sich darauf wie-



(h) Jetzt Tivoli.

(i) Ævum, Harduin versteht unter ætas etwa dreißig Jahr, und vermuthlich verbindet hier Pl. mit beiden Wörtern einerlei Begriff.

der verjüngen. Bei der Stadt selbst stehen einige Eichen, welche eben damals auf das Grab des Julus gepflanzt seyn sollen, als sie anfieng Ilium zu heißen.

## §. 87.

Zu Argi soll noch der Oelbaum stehen, an welchen Argus die in eine Kuh verwandelte Jo anband. Bei Heraklea in Pontus stehen Altäre des Jupiters mit dem Beinamen Stratius (k), und neben denselben zwei Eichen, welche Herkules noch gepflanzt hat. In eben dieser Gegend liegt der Hafen des Amykus, der durch die Ermordung des Königs Brebrix berühmt ist, dessen Grabmaal seit seinem Tode von dem sogenannten tollen Lorbeerbaum beschattet wird. Denn wenn von diesem Baume ein Zweig abgebrochen und mit zu Schiffe genommen wird, so entstehen Zänkereien bis man ihn über Bord wirft. In einer gewissen Landschaft, durch welche man von Apamia aus nach Phrygien reiset, wir nannten sie Aulokrene, wird noch der Ahornbaum gezeigt, an welchen sich Marsyas erhieng, als ihn Apoll übertroffen hatte (l), der damals schon ziemlich groß gewesen seyn muß, sonst würde er ihn nicht gewählt haben. Auf Delos sieht man noch einen Palmbaum aus dem Zeitalter dieses Gottes. Zu Olympia steht ein wilder Oelbaum, der noch jetzt als ein Heiliger bewahrt wird, weil Herkules den ersten Kranz von ihm erhielt; und zu Athen soll noch derselbe

(k) Deutsch: des Soldaten- oder Krieges-Jupiters.

(l) In einem musikalischen Wettstreite.

bleiben sie länger sitzen und es fällt ein Regen ein, so werden sie zwar grösser, aber die Leimmaterie verliert sich. Sie werden getrocknet; wenn sie trocken sind, zerstoßen, zwölf Tage in Wasser gethan, damit sie in Fäulniß gerathen — das einzige Naturprodukt, welches durch Fäulniß nutzbarer wird — Nachher werden sie im frischen Wasser nochmals mit einem Hammer zerstoßen bis sich die äußere Schale verliert und das innere Fleisch zähe wird. Dieß ist der Leim, der die Flügel der Vögel bei der ersten Berührung fest hält. Wenn man ihn zum Vogelfang wirklich gebrauchen will, muß er noch mit Oel versetzt werden.

## §. 93.

Ich darf hier das wunderbare Verfahren der Gallier nicht übergehen. Nichts ist den Druiden, so heißen ihre Weisen, heiliger als die Mistel, und der Baum, worauf sie wächst, wenn es nemlich eine Robureiche ist. Sie wählen ohnehin schon zu jeder heiligen Handlung Roburhaine, und nehmen keine derselben vor, ohne einen Zweig von diesem Baume dabei zu gebrauchen, und vielleicht heißen sie auch davon nach griechischer Sprache Druiden (t). Was auf dieser Eiche wächst, stammt nach ihrer Meinung vom Himmel, und ist ein Zeichen, daß sich die Gottheit den Baum erwählt habe. Aber selten wird auf der Eiche Robur eine

(t) δρυς heißt nemlich im Griechischen eine Robureiche. Indessen leiten fast alle Gelehrte den Namen Druiten von Dru oder Tru oder Treu her, und soll er so viel ausdrucken als Vertraute der Gottheit.

eine Mistel gefunden, und wenn sie gefunden ist, wird sie mit grosser Feierlichkeit abgenommen. Die Hauptregel ist diese: „es muß am sechsten Tage nach dem Neumonde geschehen;“ denn mit diesem Tage fangen sie ihre Monate, Jahre und Zeitalter an, welche letztere einen Zeitraum von dreißig Jahren begreifen. In dieser Zeit hat auch der Mond noch Kraft genug, und ist dabei noch nicht zur Hälfte (u). Das Wort, welches in ihrer Sprache die Mistel bezeichnet, bedeutet so viel als eine Universalmedicin. Wenn das Opfer und der Schmaus unter dem Baume gehörig angerichtet sind, werden zwei weisse Stiere, und zwar *solche*, deren Hörner zum erstenmal gebunden werden, herbei geführt. Der Priester, in einem weissen Kleide, steigt auf den Baum, schneidet die Mistel mit einer goldnen Sichel ab, und läßt sie auf ein weisses Tuch fallen. Darauf werden die Opferthiere geschlachtet und gebetet, daß die Gottheit ihre Gabe denen segnen wolle, welchen sie sie beschert hat. Wenn man unfruchtbaren Thieren die Mistel ins Getränk thut, und sie davon trinken läßt, sollen sie fruchtbar werden, und wider alle Gifte ist sie der gemeinen Meinung nach ein Gegenmittel. So sind also auch nichtswürdige Dinge öfters ganzen Völkern sehr heilig —.

(u) Der halbe Mond oder das erste Viertel deutete nach alten mystischen astrologischen Grundsätzen auf mißlichen Erfolg derjenigen Handlungen, die in dieser Zeit vorgenommen wurden. Der Mond und sein Einfluß wurde für zweideutig angesehen.

## Ende des vierten Bandes.

---

Nachricht

# Nachricht des Verlegers.

Es sind nun 3 Jahre, als ich den Plan machte, unserm Vaterlande die vornehmsten Schriftsteller des Alterthums in guten Uebersetzungen zu liefern. Die Aufsicht über die Ausführung übernahmen auf meine Bitte solche Männer, mit denen das gelehrte Publikum vollkommen zufrieden war und noch ist. Meine damaligen Versprechungen hoffe ich erfüllt zu haben, da ich von den Lateinischen Schriftstellern nunmehr 12 Alphabete und von den griechischen bei 11 Alphabete geliefert habe. Im Ganzen genommen erkenne ich dankbar die gütige Aufnahme dieses gemeinnützigen Instituts, besonders aber halte ich mich verpflichtet, jenen Beförderern einer nützlichen Lectüre öffentlich meine herzliche Danksagung hier abzulegen, die durch ihre Bemühung diese Sammlungen der Griechen und Römer nicht nur statt der so vielen faden Romane, in die Hände des unstudirten und der alten Sprachen nicht kundigen Publikums, für das ich die Uebersetzungen hauptsächlich beabsichtet hatte, gebracht, sondern sie auch in die Bibliotheken vernünftiger Lesegesellschaften aufgestellt haben. Dennoch aber kann ich nicht umhin, mich über viele der ersten Abnehmer zu beklagen; einige haben die ersten Theile dieser Sammlung, ja einige die ersten Theile nur eines Schriftstellers genommen, ohne sie fortzusetzen, hierdurch werde ich nicht nur zurückgesetzt, sondern leide offenbaren Schaden, da mir so viele Bücher, wovon die ersten Theile fehlen, als unnütz liegen bleiben. Diese nur, die die erstern Theile eines Buchs, als des Plinius, Diodor ꝛc. haben, ersuche ich, daß sie doch zur Vollständigkeit auch die übrigen nehmen wollen, da ihnen die erstern Theile besonders nichts nutzen und mir Schaden bringen. Diese saumselige Ablangung der Fortsetzung nöthigt mich, hier zu erklären, daß es sich diejenigen Subskribenten selbst beizumessen haben, wenn sie nach Verlauf eines Jahrs der Erscheinung den Vortheil des niedrigen Subskriptionspreises nicht mehr geniessen, sondern die Fortsetzung in dem erhöheten Ladenpreise bezahlen müssen.

Denen=

Denenjenigen, die noch nicht Gelegenheit gehabt, diese Sammlungen sich anzuschaffen, und sie zu besitzen wünschen, lasse ich sie noch auf einige Zeit um den Subskriptionspreis, wenn sie eine oder die andere Sammlung zusammen nehmen und das Geld baar einsenden. Die Sammlung der Lateiner kostet bis jetzt fl. 7. 15 kr. oder vier Thaler zwey Groschen Ld'or à 5. Die Sammlung der Griechen kostet fl. 7. 52 kr. oder vier Thaler 11 gr. Ld'or à 5. Einzelne Theile können nicht anders als im Ladenpr. gegeben werden.

Jene Sammlung der Lateiner besteht aus:

| | |
|---|---|
| Justin, übersetzt von Ostertag, 2 Bände, Ladenpreis | fl. 1. 48 kr. |
| Plinius Naturgeschichte 1—4r Band | = 3. 36 = |
| Cornelius Nepos übers. von Bergsträßer | = 1. 40 = |
| Ciceros Briefe übers. von Borhek 1 u. 2r B. | = 1. 48 = |
| Sallusts Catilina u. Jugurtha von Hoek | = 54 = |
| Curtius übers. von Ostertag 1r Band | = 1. 8 = |
| (Ciceros Briefe 3. 4r Band, u. Curtius 2r Band unter der Presse.) | fl. 10. 54 = |

Die Sammlung der Griechen besteht aus:

| | |
|---|---|
| Diodors von Sicilien Bibliothek der Geschichte übers. von Stroth 1—3r Band | fl. 4. 20 = |
| Xenophons Feldzug des jüngern Kyrus übers. von Grillo | = 1. — — |
| — — griechische Geschichte übers. von Borhek | = 1. 30 = |
| Plutarchs moral. Schriften 1r Band übers. von Kaltwasser | = 1. 12 = |
| Dio Caßius römische Geschichte übers. von Wagner 1r Band | = 1. 30 = |
| Herodots Geschichte übers. von Degen 1r Band | = 1. — — |
| (Der 2te Band des Plutarchs, der 2te des Dio Caßius, der 4te des Diodors u. der 2te des Herodots sind unter der Presse.) | fl. 10. 32 = |

Da

Da dieß Institut schon hinlänglich bekannt, und aus des Hrn. Assessor Bergsträßers Museum der neuesten Uebersetzungen die ganze Einrichtung und Genauigkeit bei der Wahl der Mitarbeiter desselben ersehen werden kann; so habe ich hier weiter nichts hinzuzufügen, als mich jedem Freunde der Lectüre und Beförderer derselben gehorsamst zu empfehlen, und ihn zu bitten, die Bekanntmachung meiner Bemühungen bestens zu besorgen, wogegen ich mich nicht nur in allen Fällen dankbar erzeigen, sondern auch jedem, der 10 Exemplarien unterbringt, das 11te unentgeldlich für gehabte Bemühung beilegen werde. Frankfurt den 15. Nov. 1783.

Johann Christian Hermann.

## Meine folgende Verlagsbücher empfehle gleichfalls zur besten Bekanntmachung.

Bergsträßers Museum der neuesten deutschen Uebersetzungen ꝛc. ꝛc. 4 Stücke. 8. 1781 — 83. fl. 2. 15 kr.

Bundschuh Trauerrede auf den Tod der Kaiserinn Maria Theresia. 8. 1781. — 12 kr.

Christs Beschreibung des außerordentlichen Höherauchs, des Thermometers und Barometers ꝛc. 8. 1783. — 15 kr.

Eigensinn und Launen der Liebe, ein Singspiel von Großmann. 8. 1783. — 24 kr.

Etwas über den Kempelischen Schachspieler, eine Gruppe philosophischer Grillen. 8. 1783. — 12 kr.

Gedichte Bahrdts des Naturalisten. 12. 1782. — 15 kr.

Goekingks (L. F. G.) Gedichte. 3 Theile. 8. 1780 — 82. fl. 3.

— Plan zu Errichtung einer Erziehungsanstalt für junge Frauenzimmer. 8. 1783. 15 kr.

— prosaische Schriften. 8. 1784.

Kaiser und Pabst oder 2ter Theil des wichtigen Pro Memoria an die weltlichen Regenten. 8. 1782. — 30 kr.

May

*May* Lettere mercantili con un Aggiunta. 8. 1781. fl. 1. 30 kr.

Meister über die Piramiden mit 1 Kupf. 8. 1781. — 36 kr.

Promemoria (wichtiges) an die weltlichen Regenten, welche der römischen Glaubenslehre zugethan sind. 2 Theile. 8. 1782. fl. 1. —

Die Reue vor der That, ein Singspiel von Großmann. 8. 1783. — 12 kr.

Sendschreiben an Watteroth über die Abhandlung für Toleranz. 8. 1782. 10 kr.

Sie studieren, ein Lesebuch zur Beherzigung *aller* Studierenden. Ein Pendant zum Briefwechsel dreier akademischer Freunde. 8. 1782. fl. 1. 15 kr.

Singspiele nach ausländischen Mustern für *die deutsche* Schaubühne, bearbeitet von Großmann. 8. 1783. fl. 1. —

Theater für die Jugend 1. 2tes Bändchen. 8. 1782. 83. fl. 1. 36 kr.

Vorzüge und Gerechtsame des römischen Kaisers gegen die Behauptungen der römischen Curialisten. 8. 1781. 15 kr.

Was einem recht, ist dem andern billig, ein Singspiel von Großmann. 8. 1783. 24 kr.

Weikards (M. A.) Biographie des Herrn W. Freyh. von Gleichen, genannt Rußworm, gr. 8. 1783. 40 kr.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Plinius Secundus, Gaius, / Hermann, Johann Christian, / Große, Gottfried,

Cajus Plinius Secundus Naturgeschichte

Bd.: Vierter Band

Frankfurt am Main 1783

A.lat.b. 1435-3/4
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10246056-7
VD18 80105238